



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEK ÇİKOLATA SOSLU

125 g Sana
200 g pudra şekeri
2 yumurta
2 buçuk su bardağı un
125 ml süt (bir su bardağından 2 parmak eksik)
Portakal kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
Sosu İçin:
60 g Sana yağı
125 g Pudra şekeri
2 yemek kaşığı kakao
1 yemek kaşığı süt

Derin bir kabın içine önce yumurtaları kırıp tazeliklerini kontrol ediniz.

Daha sonra içine oda sıcaklığında bekletip, yumuşattığınız Sana'yı ve pudra şekerini ilave edip, krema kıvamına gelinceye kadar çırpınız.

Bir süzgeç yardımıyla unu ve kabartma tozunu eleyerek kek harcına ilave ediniz.

En son olarak portakal kabuğu rendesini harca ekleyip, tahta bir kaşık yardımıyla karıştırınız.

Kek harcını Sıvı Sana ile yağladığınız kek kalıbına döküp, önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35/40 dk. pişiriniz.

Kek pişerken bain marie usulü Sana'yı, pudra şekerini, kakaoyu ve sütü karıştırarak eritip, sos kıvamına gelinceye kadar yavaşça karıştırarak pişiriniz.

Pişen keki kek kalıbında 5 dk. beklettikten sonra servis tabağına ters çevirerek çıkarınız.

Sıcak olan çikolata sosunu kekin üzerine sürüp, sosun sertleşmesini bekledikten sonra servis ediniz.