PORTAKALLI KEK

1 tatlı kaşığı tereyağı
125 gr (1 su bardağı) + 1 çorba kaşığı un
4 yumurta
125 gr (1/2 su bardağı) şeker
1 portakalın kabuğu (rendelenmiş)
4 çorba kaşığı portakal suyu
125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190 C) getirip ısıtınız. 1 tatlı kaşığı yağla 17,5 cm'lik bir kek kabını yağlayınız. 1 çorba kaşığı un serpip, kabı döndürerek ve sallayarak her yanını unlayınız. Fazla ununu silkeleyip kabı bir kenara bırakınız.
Büyük bir kasede yumurta ve şekeri karıştırınız. Kaseyi içi sıcak su dolu bir tencereye koyup, tencereyi ağır ateşe oturtunuz.
Kasedeki yumurta ve şekeri elektrikli çırpıcı yada yumurta teli ile hafif ve uçuk bir renk alana kadar çırpınız. Kaseyi tencereden çıkarıp soğuyana kadar çırpmaya devam ediniz.
Madeni bir kaşıkla portakal rendesini ve portakal suyunu ekleyiniz. Kalan 125 gr unu, yumurta karışımının üstüne eleyip madeni kaşıkla yavaşça karıştırınız. Eritilmiş yağı da ekleyip yavaşça karıştırınız. Karışımı kek kabına döküp, kabı fırın tepsisine yerleştirerek 20-30 dakika, keke bastırılınca tekrar eski halini alana kadar pişiriniz.
Kabı fırından alıp 5 dakika soğuttuktan sonra, keki tel ızgaraya çıkararak soğutunuz.
Keki, tamamen soğumasına yakın enlemesine ikiye bölüp, dilediğiniz malzemelerle doldurup süsledikten sonra, soğutarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:61748 • adı:Portakallı Kek • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:33