# PORTAKALLI KEK

Tuğrul Şavkar

125 gr. un (1 su bardağı)
75 gr. nişasta
1/2 paket kabartma tozu
5 adet yumurta
200 gr. tozşeker
200 ml. eritilmiş tereyağı
1 adet portakal (kabuğu rendelenmiş)
12 gr. irmik (1 çorba kş.)
60 gr. kayısı marmelatı (ılındırılmış)

Unu, nişastayı ve kabartma tozunu bir kaba eleyin. Yumurta ve şekeri bir kaba koyup, mikser ile şeker eriyinceye kadar yaklaşık 3-4 dakika çırpın. Un, nişasta, kabartma tozu karışımına, eritilmiş tereyağını ve portakal kabuğu rendesini ekleyin. Kekin iyi kabarması için mikseri çırpma kabının her tarafında dolaştırarak kek hamurnu en az 5 - 6 dakika mikser ile çırpın.
Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Kek kalıbını yağlayın. İrmiği döküp, kalıbı sallayarak irmiğin kalıba yapışmasını sağlayın. Kalıbı ters çevirip kenarlarına vurarak fazla irmikleri silkeleyin.
Kek hamurunu yağlanıp irmiklenmiş kalıba döküp fırına sürerek yaklaşık 15-20 dakika pişirin.
Kekin pişip pişmediğini anlamak için ortasına bir kürdan batırın. Kürdan kuru çıkıyorsa kek pişmiş demektir. Eğer nemli ise pişirme süresini biraz daha uzatın. Keki fırından çıkartıp üzerine ılındırılmış marmelatı sürün.
Keki kendi kalıbında soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kalıbından çıkartıp, üzerini kiraz şekerleri ile süsleyin. Ilındırılmış kayısı marmelatını bir fırça ile kekin üzerine sürün. Marmelat donunca keki dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:75675 • adı:Portakallı Kek • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:16