PORTAKALLI KEK

3 yumurta sarısı
170 g (1 su bardağı) toz şeker
125 g yumuşak margarin veya tereyağı
2 adet portakal kabuğu rendesi
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
220 g (2 su bardağı) Dr. Oetker Sade Kek Karışımı
3 yumurta akı
Üzeri için:
50 ml (yarım çay bardağı) portakal suyu
1 limon kabuğu rendesi

Yumurta sarılarını toz şeker ile 4-5 dakika çırpın. Margarin veya tereyağı, portakal kabuğu rendesi ve şekerli vanilini ilave edip çırpmaya devam edin. Sade kek karışımını da ekleyip 1 dakika daha çırpın. Ayrı bir kapta yumurta aklarını kar haline gelinceye kadar çırpın. Tahta kaşıkla karıştırarak hamura ilave edin. 11x27 cm boyutlarındaki yağlanmış kek kalıbına dökün ve pişirin.
Fırından çıkartıp 10 dakika bekletin. Keki kalıptan çıkartıp ters çevirin ve kürdanla bir çok yerinden delin. Portakal suyu ve limon kabuğu rendesini karıştırıp kekin üzerine azar azar dökün. İyice soğuduktan sonra ıslattığınız kısım altta kalacak şekilde servis tabağına alın ve dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:87062 • adı:Portakallı Kek • gönderen:fevriye • indirme tarihi:25.04.2024 - 17:00