



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PORTAKALLI KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı portakal suyu
- 1 portakalın kabuğunun rendesi
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı irmik
- 2 su bardağı un
- Sosu için:
 - 150 gram çik kreması
 - 150 gram bitter çikolata
 - 1 çorba kaşığı tereyağı

Yumurta ve şekeri bir kabın içinde 2 dakika kadar çırpın. Üzerine portakal suyunu, sıvı yağı ekleyip çırpıma devam edin. İrmik ve portakalın kabuğunu karıştırıp üzerine unu da ekleyin. Bu karışımı sıvıların içine alıp karıştırmaya devam edin. Son olarak vanilya ve kabartma tozunu da ekleyip yağlanmış ve unlanmış bir fırın kabına boşaltın. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip çıkartın. Soğumaya bırakın. Bu arada kremayı bir kabın içine döküp ocakta ısıtın. İçine tereyağı ve çikolatayı da ekleyip ocaktan alın. Karıştırıp soğumaya bırakın. Keki bir servis tabağına alıp üzerine çikolatalı karışımdan döküp her tarafını kaplayın. Dilimlere ayırıp servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 21.06.2023