ISLAK KEK

150 g Sana Hamurişi
3 adet yumurta (oda sıcaklığında)
1 su bardağı toz şeker (175 gr)
1 su bardağı un (115 gr)
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
1 portakal kabuğu rendesi
Üstü İçin:
Yarım limon kabuğu rendesi ve suyu
1 çay bardağı pudra şekeri (50 gr)
1 su bardağı portakal suyu (200 ml)
1 portakal kabuğu rendesi
Süslemek İçin:
1 adet portakal

Hazırlanışı
Fırınınızı 160°C'ye ısıtın. Kare veya dikdörtgen kek kalıbını yağlayın ve hafifçe unlayın.
Sana Hamurişi?ni eritin, ılımaya bırakın.
Kekin üzeri için verilen malzemenin hepsini bir kapta karıştırın ve daha sonra kullanılmak üzere karışımı bir kenara ayırın.
Yumurtaları ve şekeri mikserin orta hızında 2 dakika çırpın. Ilık yağı ve portakal kabuğu rendesini ilave edip 1 dakika daha çırpın.
Unu, vanilyayı ve kabartma tozunu birlikte bir kaba eleyip, yumurtalı karışıma ilave ettikten sonra 1 dakika mikserin orta hızında çırpın. Kek hamurunu kalıba dökün.
Önceden ısıttığınız fırında yaklaşık 1 saat pişirin.
Kek fırından çıktıktan sonra 5 dakika bekletip kalıptan servis tabağına ters olarak çıkartın. 3 dakika sonra üzerini çatalla 7-8 yerinden delin. Hazırladığınız portakallı karışımı kaşıkla yavaş yavaş dökerek yedirin.
Süslemede kullanacağınız portakalın kabuğunu rendeleyin ve kekin üzerine serpin.
Soğuduktan sonra servis yapın.

Not: Bu keki mutlaka kare veya dikdörtgen kalıpta yapın, ıslak bir kek olduğu için diğer kalıplarda üzerine konan sosu tam olarak çekmeyecektir.

ML® Islak Kek için tıklayın
ML® Vişneli Islak Kek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:29490 • adı:Islak Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:53