



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KAKAOLU PORTAKALLI KEK

2 adet portakal
150 gram hazır kekun
2 çorba kaşığı kakao
1,5 çay kaşığı kabartma tozu
150 gram tereyağı
3 adet yumurta
150 gram toz şeker
4-5 çorba kaşığı portakal reçeli
Süslemek için:
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt

Kekun, kakao, kabartma tozu, oda sıcaklığında bekletilmiş tereyağı, yumurta ve toz şekeri mikserle çırpın. Portakalların kabuğunu rendeleyip ekleyin. Ardından yarım portakalı sıkıp suyunu ekleyin ve karıştırın. Kakaolu karışımı 22 cm çaplı yağlanmış kalıba yayın. 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Fırından çıkartıp enlemesine ikiye kesin. Kakaolu kek soğuyunca iki parçanın arasına portakal reçelini sürün. Üzerini diğer parça ile kapatın. Süslemek için sütü toz krem şanti ile çırpın. Kremayı krema torbasına alıp kekin üzerini süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.

