



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKTÜS KEKİ

125 gr (8 çorba kaşığı) + 2 tatlı kaşığı tereyağı (eritilmiş)

4 yumurta

180 gr (3/4 su bardağı) toz şeker

350 gr (3 su bardağı) un

1 kahve kaşığı tuz

2 tepelme tatlı kaşığı kabartma tozu

2 portakalın kabuğu (çok ince rendelenmiş)

1/2 su bardağı taze portakal suyu

Harcı:

125 gr sütsüz (bitter) çikolata (küçük parçalar halinde)

125 gr (8 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı

350 gr (3 su bardağı) pudra şekeri

3 çorba kaşığı krema

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.

17,5 cm'lik iki kek kalıbını 1'er tatlı kaşığı eritilmiş tereyağıyla yağlayınız. Orta boy bir kasede yumurta ve şekeri, yumurta teli yada elektrikli çırpıcı ile kabarık olana kadar çırpınız.

İçine un, tuz ve kabartma tozunu eleyip tahta kaşıkla karıştırınız. Yavaşça, kalan 125 gr (8 çorba kaşığı) eritilmiş yağı, portakal kabuğu rendesini ve portakal suyunu katıp, karışımı aynı renkte ve pürüzsüz olana kadar iyice karıştırınız.

Elde ettiğiniz bu bulamacı yağladığımız kek kalıplarına döküp, üstlerini "bıçakla düzeltiniz.

Kekleri fırının orta katında 20-25 dakika, ortalarına batırılan bir şiş temiz çıkana kadar pişiriniz.

Kekleri fırından alıp, tamamen soğumaları için tel ızgaraya çıkarınız.

Bu arada harcı yapmak için, çikolata kırıklarını küçük bir kaseye koyunuz. Kaseyi yarışma kadar sıcak su dolu bir tencerenin içine yerleştirip, çikolatayı ateşte arasıra karıştırarak eritiniz. Tencereyi ateşten alıp, kaseyi içinden çıkararak bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kasede 125 gr tuzsuz tereyağı tahta kaşıkla yumuşayana kadar dövünüz. Pudra şekerinin yarısını katıp yediriniz. Kremayı ve erittiğiniz çikolatayı katınız. Kalan pudra şekerini de ekleyip iyice karıştırarak bir kenara bırakınız. Keklerden birini servis tabağına koyup, ortasındaki kabarıklığı keserek düzgünleştiriniz. Bir bıçakla, hazırladığınız harcın üçte birini kekin üstüne sıvayınız. İkinci keki de üstüne kapatınız. Kalan harcı yanlarına ve üstüne diken biçiminde süslemeler yaparak sıvayıp, kekinizi servis ediniz.

Not: Üstüne 1/2 su bardağı çırpılmış kremayla yıldız biçiminde süslemeler yapılırsa, görünüp daha çekici olur.