



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL JÖLELİ PASTA

Pandispanya hamuru için:

- 4 adet yumurta
- 4 türk kahve fincanı şeker
- 4 türk kahve fincanı un
- 1 türk kahve fincanı su
- 1 paket kabartma tozu

Kreması için:

- 3 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 3,5 yemek kaşığı un
- 6 yemekkaşığı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 yemek kaşığı margarin

Jölesi için:

- 3 çay bardağı portakal suyu
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1,5 yemek kaşığı nişasta
- 1 adet portakal kabuğu rendesi

Üzeri için:

- 1 kutu hazır çikolata sosu

Yumurtalarımızı çırpma kabımızın içerisine kuralım. Üzerine şekerimizi ekleyelim. Mikserin yüksek devrinde köpürene kadar yaklaşık 6 - 7 dakika çırpalım. Üzerine un, kabartma tozu ve suyu ekleyip yaklaşık 1 dakika çırpalım. 26 cm'lik tepsimizin içinin her yerini iyice sıvıyağ ile yağlayalım. Üzerine pandispanya kekimizin hamurunu dökelim.

Fırınımı 180 derece ayarlayıp soğuk fırına tepsimi koyuyorum. 180 derecede pişiriyorum.

Pandispanyamız kabarıp üzeri renk alana kadar 20 dakika kesinlikle fırını açmayın. Yoksa pandispanyanız sönebilir yani kabarsa bile inebilir.

Pandispanyamızı fırından çıkarmadan bir kürdan batırıp içinin pişip pişmediğini kontrol edelim.

Pasta kekinin yarısı yeteri kadar portakal suyuyla ıslatılır. Krema için verilen malzemeler karıştırılır, pişirilir.

Soğuyunca kekin üstüne dökülür. Jöle için malzemeler karıştırılır, pişirilir. Kremanın üzerine dökülür.

Çikolata sosu ile süslenir.