# PORTAKAL KREMALI KEK

250 gram Un
4 tatlı kaşığı Kabartma tozu
Yarım çay bardağı vanilyalı puding tozu
2 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
80 gram yumuşatılmış margarin
2 tatlı kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
250 ml portakal suyu
Krema için:
90 gram elenmiş pudra şekeri
60 gram yumuşatılmış SANA MARGARİN
120 gram labne peyniri
1 tatlı kaşığı portakal suyu
2 tatlı kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu

Kek kalıbını yağlayın. Un, kabartma tozu ve puding tozunu bir kaba eleyerek koyun. Yumurtaları, şekeri, margarini, portakal kabuğunu ve portakal suyunu ekleyip mikserle iyice çırpın. Karışımı kek kalıbına aktarıp 180 derece ayarlı fırında 50 dakika pişirin. Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Küçük bir kasede pudra şekerini, labne peynirini, margarini, portakal suyunu ve 1 tatlı kaşığı portakal kabuğunu iyice karıştırın. Soğumuş olan kekin üzerini krema ile sıvayın ve 30 dakika buzdolabında bekletin. Dolaptan çıkarıp portakal kabuğu ile süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:119686 • adı:Portakal Kremalı Kek • gönderen:Ay Han • indirme tarihi:01.05.2024 - 21:07