



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI SUPANGLE

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

100 g margarin

0,5 su bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 tutam tuz

2 yumurta

1 su bardağı Dr. Oetker Sade Kek Karışımı

1 portakal kabuğu rendesi

Islatmak için:

1 çay bardağı portakal suyu

1 yemek kaşığı toz şeker

1 portakal kabuğu rendesi

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Supangle

2,5 su bardağı süt

25 g margarin

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (20x30 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Margarini mikser ile 1 dakika çırpın. Toz şeker, şekerli vanilin ve tuzu ekleyip 2 dakika daha çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyerek her birini 30 saniye çırpın. Sade kek karışımı ve portakal kabuğu rendesini ilave edip 1 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 dakika

Fırından çıkardığınız keki 5 dakika bekletin.

Portakal suyu, toz şeker ve portakal kabuğu rendesini iyice karıştırın. kekin üzerine şurubu yayarak dökün ve soğumaya bırakın.

Supangleyi süt ile orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynama başladığında margarini ekleyin, ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak 5 dakika bekletin ve kekin üzerine yayın. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına alın, 2-3 saat soğutup dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:170088 • adı:Portakallı Supangle • gönderen:Gül • indirme tarihi:11.05.2025 - 05:06