



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI BADEMLİ PASTA

6 adet yumurta
200 gr. pudra şekeri
1 çay kaşığı tarçın
1 adet limon
1 çubuk vanilyanın özü
200 gr. toz badem
9 adet sulu portakal
9 yaprak jelatin
120 gr. şeker
250 gr. krema
100 gr. file badem
4 yemek kaşığı portakal marmeladı

Limonun kabuğunu rendeleyp suyunu sıkın. Yumurtaların sarısı ile beyazını ayırın. Yumurta beyazlarını katılaşıncaya kadar çırpın.

Yumurta sarılarını pudra şekeri, tarçın, limon kabuğu rendesi ve çubuk vanilyanın özü ile krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurta beyazları ve toz bademi ekleyip çırpıma devam edin.

Elde ettiğiniz hamuru, yağlayıp unladığınız kelepçeli kek kalıbına dökün. 175° C'de ısıttığınız fırında 50 dakika pişirin.

1 adet portakalı ikiye kesip suyunu sıkın. Hamurun üstünü birçok yerinden delin ve elde ettiğiniz portakal suyunu kekin üzerine dökün. Soğumaya bırakın.

Jelatinleri soğuk suda yumuşatıp sularını sıkın. 1 adet portakalın kabuğunu rendeleyp, 4 adet portakalın suyunu sıkıp limon suyu, portakal kabuğu rendesi ve kalan portakal suyu ile karıştırın, ısıtın. Jelatinleri bu karışımın içinde eritin ve buzdolabında 15 dakika soğumaya bırakın. Bu arada kremayı katı çırpın.

File bademleri yağsız tavada pembeleştirin. Kekin etrafına portakal marmeladı sürün ve file bademleri kekin kenarlarına yapıştırın.

Portakallı karışım jölelenmeye başladığında kremayı ilave edip iyice karıştırın.

Kalan portakalları soyup dilimlerden fileto çıkartın. Kekin üstüne hazırladığınız kremayı sürün. Portakal dilimleri ile süsleyip servis yapın.