



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI CEVİZLİ VE ÇİKOLATALI KEK

4 adet yumurta
1,5 su bardağı pudraşekeri
200 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 çay kaşığı tarçın
2 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz
Yarım su bardağı ince kıyılmış bitter çikolata
1 paket kabartma tozu
4,5 su bardağı un
Çikolata sosu için:
200 gram bitter çikolata
1 paket (200 ml) krema
1 tatlı kaşığı tereyağı
Süslemek için:
1 adet portakal
2 çorba kaşığı dövülmüş ceviz

Yumurtaları geniş bir kaba kırın. Üzerine pudraşekeri ekleyip, çırpma teli ya da mikserle krema kıvamına gelene dek çırpın. Tereyağını ekleyip yeniden çırpın. Sütü ilave edin ve birlikte yeniden çırpın. Kakao, vanilya, tarçın, rendelenmiş portakal kabuğu, ceviz ve kıyılmış çikolata katıp karıştırın. Kabartma tozu ve unu birlikte eleyin. Azar azar kek karışımına katın. Kek karışımını yağlanmış ve unlanmış orta boy bir kelepçeli kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika pişirin. İlininca kalıptan çıkarıp servis tabağına alın. Diğer taraftan sos için çikolatayı benmari usulü eritin. Üzerine krema ve tereyağı ekleyip karıştırın ve hemen ocaktan alın. Soğumuş kekin üzerine çikolatalı sosu gezdirin. Sos soğuyunca rendelenmiş portakal kabuğu ve cevizle süsleyerek servis yapın.

