



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ÇİKOLATALI ISLAK KEK

Çikolatalı katman için:

- 1 su bardağı şeker
- 1/2 su bardağı un
- 1/2 su bardağı bitter kakao
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı kabartma tozu
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı portakal suyu
- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı vanilya özütü

Üst tabakası için:

- Oda sıcaklığında labne peyniri
- 1/4 su bardağı şeker
- 1 adet yumurta
- 1/2 çay kaşığı turuncu gıda boyası

Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi kasesine şeker, un, kakao, tuz ve kabartma tozunu ekleyin. Küçük bir kasede yumurta, yağ ve vanilyayı çatalla karıştırın.

Sıvı karışımı Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi'ne aldığınız unlu karışımın üzerine ekleyin ve yoğurmaya başlayın.

Hamurdan 1/4 su bardağı üzeri için ayırın.

Kalan hamuru yağladığınız pişirme kabına dökün.

Peynirli katman için labne peyniri, şeker ve yumurtayı pürüzsüz olana kadar Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi'nde karıştırın.

Turuncu gıda boyasını ekleyip karıştırın.

Kek hamurunun üzerine bu karışımı dökün.

Ayırdığınız çikolatalı karışımı da en üste gezdirin ve bir bıçak yardımıyla hafifçe girdaplar yapıp iki katmanın karışmasını sağlayın.

180 derecelik Arçelik Ankastre Fırın'da 30-35 dakika kadar pişirin.

Dilimlemeden önce fırından çıkarıp iyice dinlendirin.

Arçelik Telve Türk Kahve Makinesi ile yaptığınız nefis kahve eşliğinde servis edebilirsiniz.



