PORTAKALLI ISLAK KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı portakal kabuğu rendesi
1 çay bardağı sıvı yağ
2 adet portakalın suyu
Portakal suyunun bardağının üstünü tamamlayacak kadar süt
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
2 buçuk su bardağı elenmiş un
Sos için:
2 adet portakalın suyu
4 çorba kaşığı toz şeker
1 çay bardağı su
Portakalların kabuk rendesi

Kek kalıbını yağlayıp unlayın. Çırpma kabına toz şeker ve portakal kabuklarını alın ve yavaş ayarda çırpın. Yumurtaları ilave edip 2 dakika yavaş, sonra hızlı çırpın. Sıvı yağı, portakal sulu sütü ilave edip karıştırın. Elenmiş unu ekleyin. Yavaş yavaş karıştırın.
Fırını 200 derecede ısıtın. Harcı kalıba dökün. Fırına sürüp 15 dakika sonra derecesini 170'e düşürün. 45 dakika sonra kontrol edin.
Bu arada sosa başlayın. 3/4 kaşık toz şekeri su ile karıştırın. 2 portakalın suyunu ve rendelenmiş kabuklarını ilave edip pişirin.
Fırından aldığınız keki, ilk sıcaklığı geçince servis tabağına alın. Üzerine soğuk sosu dökün.

© lezzetler.com tarif no:142271 • adı:Portakallı Islak Kek • gönderen:aysberkk • indirme tarihi:10.05.2025 - 17:32