PORTAKALLI KEK

6 yumurta
13 kaşık toz şeker
13 kaşık un
1 paket vanilya
1 portakalın kabuğu ve suyu
1 çay kaşığı kabartma tozu

Bir portakalın kabuğu beyaz, etli kısmına kadar rendelenir. Suyu sıkılarak bir tarafa bırakılır. Porselen veya cam bir kâsede yumurta, şeker ve portakal kabuğu rendesi ezilmiş yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Bu karışıma elenmiş un, kabartma tozu ve portakal suyu eklenerek birbirine yedirilinceye kadar karıştırılır. Karışım yağlanıp unlanmış kek kalıbına boşaltılır. Orta ısılı fırında 40 dakika pişirilir. Bu sürenin sonunda keke bir kibrit çöpü batırılır; kibrit nemli ve hamurlu çıkarsa bir süre daha pişirmek gerekir, kuru çıkarsa pişmiştir. Tepsi fırından alınır ve kek bir servis tabağına aktarılarak soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra keskin bir bıçakla dilimlenerek servis yapılır.

ML® Portakallı Zebra Kek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:10802 • adı:Portakallı Kek • gönderen:Günseli • indirme tarihi:05.05.2024 - 04:57