



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

3 yumurta

1 çay bardağı esmer şeker

1 çay bardağı toz şeker

100 g eritilmiş tereyağı

1 çay bardağı süt

2 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Vanilinli Hamur Kabartma Tozu

2 portakal kabuğu rendesi

Üzeri için:

1 su bardağı taze sıkılmış portakal suyu

1 poşet Dr. Oetker Hızlı Nişasta

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta, esmer şeker ve toz şekeri çırpma kabına alın. Mikser ile beyazlaşınca kadar yaklaşık 3 dakika çırpın. Eritilmiş tereyağı ve sütü ilave edip 1 dakika daha çırpın. Un ve vanilinli hamur kabartma tozunu ilave edip mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Portakal kabuğu rendesini ekleyip kaşık veya spatula ile karıştırın. Hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Süre sonunda keki fırından alın, 10 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Portakal suyunu bir kaseye alın. Hızlı nişastayı azar azar ekleyerek kaşık ile sürekli karıştırın. Soğuyan kekin üzerine yayın ve dilimleyerek servis yapın.

