



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un (iki kez elenmiş)
1/2 paket kabartma tozu
2 kahve fincanı portakal suyu
1 kg krem şanti
1 su bardağı süt

Yumurtaları şeker ile birlikte bembeyaz ve köpük köpük olana dek çırpalım. Elenmiş una kabartma tozunu karıştırıp, ilave edelim. Mikserin düşük ayarı ile karıştıralım. Pasta kalibini hafifçe yağlayalım. Şeker ve un serpiştirelim. Hamuru kalıba boşaltalım. 170 derece fırında pişirelim.

Pastamız pişince kalıbında soğutalım. Ters çevirerek kalıbindan çıkaralım.

1 kahve fincanı portakal suyunu şeker ile karıştıralım. Şekerli portakal suyunu pastanın üzerine dökelim. 1 paket krem şantiyi 1 su bardağı süt ile çırparak koyulaştıralım. Portakallı pastanın üzerini ve yanlarını krema ile sıvayalım. Hindistancevizi ile süsleyip, servis yapalım.

[ML® Siyah Beyaz Kek için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 24.04.2024