PORTAKALLI KEK

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
9 Yemek Kaşığı şeker
1 Paket vanilya
1 Paket kabartma tozu
9 Yemek Kaşığı un
4 Adet yumurta
Sos İçin:
2 portakal kabuğu rendesi
2 Portakalın suyu
3-4 yemek kaşığı şeker
İseğe göre üzerine hindistancevizi

Öncelikle sos için tüm malzemelerimizi sos tavasına alıyoruz ve bir iki taşım kaynatıyoruz ve hazır halde bekletiyoruz.Fırını 180 dereceye ayarlıyoruz.Diğer yandan yumurta,şeker ve portakal kabuğu rendesini bir güzel çırpıyoruz. İyice çırptıktan sonra portakal suyu ve vanilyayı da ekleyip az daha çırpıyoruz. Ayrı bir yerde un ve kabartma tozunu eliyoruz ve karışımımıza azar azar ekleyerek çırpıyoruz. Bu aşamada kaşık ile çırparsak malzamemiz daha güzel karışır.18 cm lik fırın kabını sana margarin ile yağlıyoruz(kelepçeli kek kalıpları en uygunu). Karışımımızı kalıba döküp ısınmış olan fırınımızda 35-45 dk pişiriyoruz. Pişerken kapağını açmıyoruz güzelce kabarsın kekimiz diye. Keki fırında alınca sıcakken sosunu her tarafına dağılacak şekilce döküyoruz üzerine. Daha sonra arzuya göre hindistan cevizi ile süsleyip servise hazır hale getiriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:83173 • adı:Portakallı Kek • gönderen:huricihan • indirme tarihi:30.04.2024 - 15:44