



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PORTAKALLI KUDRETULLAH

Nigar Sargın

Karamel için:

1/2 su bardağı şeker

Krema için:

4 yumurta

3 yemek kaşığı şeker

1 paket vanilya

500 ml süt

2 portakalın kabuğunun rendesi

Kek için:

3 yumurta

1 su bardağı şeker

1/2 su bardağı süt

1/2 su bardağı sıvı yağ

1 paket vanilya

2 portakalın kabuğunun rendesi

1,5 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

3 yemek kaşığı kakao

1. Fırını 175 derecede ısıtın.
2. Dibi kalın bir sos tenceresinde karamel için yarım su bardağı şekeri tamamen sıvılaşip rengi dönene kadar eritin. Dikkat edin şeker çabuk yanar, onun için başından ayrılmayın.
3. Karameli kalıba boşaltın. Kalıbı yağlamayın!. Kullanılacak kalıp kesinlikle kelepçeli kalıp veya silikon kalıp olmamalıdır. Teflon Standard boylarda bir kek kalıbı yahut şık bir sunum için süslü teflon kek kalıbı olabilir.
4. Krem karameli hazırlamak için; derin çelik veya cam karıştırma kabına, tüm malzemeleri koyun. Çırpma teliyle homojen bir karışım elde edene kadar çirpin. Mikser kullanmanıza gerek yok. Zaten krema için yumurtaların çok fazla köpürmemesi gerekiyor. Bu yüzden çırpma teli yeterli olacaktır.
5. Kek için başka bir derin çelik veya cam kâsede önce yumurta ve şekeri iyice beyazlayıp kabarana kadar mikserle çirpin. Sonra sırasıyla vanilyayı, yağı ve sütü ilave edip yeniden çirpin. En son un, kabartma tozu, portakal kabuğu rendesi ve kakaoyu ayrı bir kâsede karıştırıp, çırpılmış yumurtaya 3 keredede ilave edin. Homojen olana kadar çirpin. Çok fazla çırpmanıza gerek yok.
6. Karameli döktüğünüz kalıbınıza önce krema karışımını, onun üstüne de kek karışımını boşaltın. Gördüğünüz görüntü sizi yanıltmasın. Piştiğinde mucizevî bir şekilde ayrılırlar :)
7. Keki fırında benmari usulünde 40-45 dakika pişirin. (Benmari Yöntemi ile Pişirme: Kalıbı geniş ve derin bir tepsiye veya rosto kabına oturtun. Tepsinin içine kalıbın yarısından biraz daha yukarıya kadar gelecek şekilde kaynar su koyun).
8. Piştiğini anlamak için kürdan ile test yapın. Keki piştiyse kreması da pişmiştir. Fırından çıktıktan sonra oda ısısına gelmesini bekleyin. Sonra bir gece buzdolabında dinlendirin. Mutlaka soğuması ve dinlenmesi gerekiyor. Eğer aynı gün içinde servis edecekseniz o zaman en az 4 saat buzdolabında dinlendirin. (Servis yapana kadar pastayı kalıbında saklayın, buzdolabına kalıbıyla beraber kaldırın. Servis etmeden en az 30 dakika önce kalıbından servis tabağına ters çevirin. Bir sürede o şekilde buzdolabında bekletin.)
9. Servis etmek için kalıbı servis tabağına ters çevirmeden önce bıçakla kekin kenarından geçin. Bir iki kere kabın tabanına vurun. Dilimleyerek servis edin.