PORTAKALLI PASTA

300 gr (20 çorba kaşığı) + 2 tatlı kaşığı tereyağı
300 gr (2+1/2 su bardağı) + 2 çorba kaşığı kendi kendine kabaran un
300 gr (1+1/4 su bardağı) toz şeker
5 yumurta
2 portakalın kabuğu (ince rendelenmiş)
4 damla portakal rengi şeker boyası
Harcı:
2 küçük portakalın kabuğu (ince soyulmuş)
2 küçük portakalın suyu
250 gr (1 su bardağı) toz şeker
90 gr (6 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (ufak parçalar halinde kesilmiş)
3 yumurta
Kaplaması ve süslemesi:
60 gr (4 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
175 gr (1 1/2 su bardağı) pudra şekeri (elenmiş)
2 çorba kaşığı portakal suyu
2 damla portakal rengi şeker boyası
3 vişne şekerlemesi
1 çorba kaşığı badem (zarları soyulup, ortalarından ikiye ayrılmış)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.
2 tatlı kaşığı yağla, 20 şer cm'lik 2 kek kabını yağlayıp, her birine 1 çorba kaşığı un serpiniz. Kapları döndürüp, vurarak unu yaydıktan sonra, fazla unlarını silkeleyerek bir kenara bırakınız.
Kalan 300 gr yağı, büyük bir kasede tahta bir kaşıkla yumuşayana kadar dövünüz. Şekeri katıp, hafif ve kabarık olana kadar dövmeye devam ediniz.
Yumurtaları teker teker, her biriyle kalan 300 gr undan 1 çorba kaşığı ekleyerek katınız. Kalan unu eleyip, portakal kabuğu rendesi ve şeker boyasıyla birlikte kaseye ekleyiniz.
Hamur pürtüksüz olunca, kek kaplarına boşaltıp, düz kenarlı bir bıçakla üstlerini düzgünleştiriniz.
Kekleri fırının orta katında 30 - 40 dakika, ortalarına batırılan bir şiş temiz çıkana kadar pişiriniz.
Kapları fırından alıp, kekleri tel ızgara üstüne çıkararak tamamen soğutunuz.
Bu arada harcı yapmak için, portakal kabuğu ve şekeri, ateşe dayanıklı orta boy bir cam kaseye koyup, tahta kaşıkla kabuğu şekerin içinde ezerek özünü çıkarınız. Portakal suyu ve yağı ekleyiniz.
Kaseyi, yarısına kadar sıcak su doldurulmuş bir tencereye yerleştiriniz. Tencereyi ağır ateşe oturtup, kasedeki karışımı sürekli karıştırarak şeker ve yağ eriyinceye kadar pişiriniz.
Yumurtaları birer birer, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla çırparak kattıktan sonra 20 - 30 dakika, çırpmaya devam ederek karışım çok koyu olana kadar pişiriniz.
Tencereyi ateşten alıp, kaseyi içinden çıkarttıktan sonra, delikli bir kepçeyle portakal kabuğunu kaseden çıkarıp atınız.
Kaseyi, soğuk su dolu bir tencereye oturtup tamamen soğutunuz. (Soğurken pürtükleşmemesi için, sık sık karıştırınız.)
Bu arada kaplamayı yapmak için orta boy bir kasede yağ, pudra şekeri, portakal suyu ve şeker boyasını tahta bir kaşıkla pürtüksüz ve açık bir renk alana kadar dövünüz.
Kekler soğuyunca, her birini enlemesine ikiye bölünüz.
Bir kek parçasını tel ızgaraya koyup, düzgün kenarlı bir bıçakla üstüne harcın üçte birini döşeyiniz. Üstüne bir kek parçası daha kapatıp, onun da üstüne harcın üçte birini döşeyiniz. Üçüncü kek parçasını koyup, kalan harcı döşeyiniz. En üste dördüncü kek parçasını kapatınız.
Kenarı düz bir bıçakla kaplamayı, kekin tamammın üstüne ve kenarlarına sıvayınız. Bıçağı kaynar suya batırıp, kaplamanın üstünden geçirerek tamamen pürtüksüzleştiriniz.
Vişne şekerlemesi ve bademlerle pastanın üstüne çiçekler yapınız. Pastayı 1 saat bir kenarda beklettikten sonra süslü bir servis tabağına aktarıp servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63315 • adı:Portakallı Pasta • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:16.04.2024 - 20:06