PORTAKALLI POLENTA

Ebru Omurcalı

250 gram tereyağı
1 su bardağı+ 4 çorba kaşığı toz şeker
4 adet yumurta, 2 su bardağından
2 çorba kaşığı eksik un
1 su bardağı+3 çorba kaşığı mısır unu
1 paket kabartma tozu
2 adet portakalın rendelenmiş kabuğu ve suyu
Şerbet için: 1 su bardağı portakal suyu
Yarım su bardağı+ 1 çorba kaşığı toz şeker
Karamel sos için:
Yarım su bardağı toz şeker
50 ml krema
5 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

Tereyağı ve toz şekeri iyice çırpın. Yumurta ekleyip, krema kıvamı alana dek çırpın. Un, mısır unu, kabartma tozu, portakal kabuğu ve portakal suyu ilave edip karıştırın. Hamuru dilediğiniz ebattaki yağlanıp unlanmış kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, yaklaşık olarak 45 dakika pişirin. Üzeri için, portakal suyu ve toz şekeri 5 dakika kaynatıp soğumaya bırakın. Soğuk şerbeti sıcak polentanın üzerine gezdirin ve şerbeti çekmesi için dinlendirin. Ayrı bir yerde karamel sos hazırlayın. Bunu için toz şekeri tencereye alıp, harlı ateşte eriyene dek karıştırın. Tereyağı ekleyip karıştırmaya devam edin. Ocaktan alıp, krema ilave edin ve hızlı hareketlerle karıştırın. Pürüzsüz bir karışım elde edince bırakın. Ilık karamel sosu soğuk polentanın üzerine gezdirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:161063 • adı:Portakallı Polenta • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:01.06.2024 - 19:13