



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI ŞOKO

<https://www.droetker.com.tr>

Dolgu:

2 adet portakal

1 su bardağı toz şeker

Kek:

1 poşet Dr. Oetker Şoko Kek Karışımı

4 yumurta

1 çay bardağı süt

175 g margarin

Islatmak için:

1 çay bardağı tarifine göre hazırlanmış Dr. Oetker Portakal Aromalı Frutti

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Tart Jölesi

1,5 çay bardağı su

1 çay bardağı tarifine göre hazırlanmış Dr. Oetker Portakal Aromalı Frutti

Dolgu: Rendenin ince kısmı ile portakal kabuklarının dış yüzeyinden çok ince bir tabaka alın. Sonra portakalları bir tencereye koyup üzerlerini kapatacak kadar su doldurun ve orta ateşte 10 dakika kaynatın. Sudan alıp dilimleyin. Teflon tencerenin dibine yarım su bardağı toz şeker serpin, üzerine portakal dilimlerini yayın ve kalan şekeri de serpin. Yarım saat dinlendirip ocağa alın. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısıp 45 dakika süre ile pişirin.

Kek: Şoko kek karışımını yumurta, süt ve margarin ile 3-4 dakika çırpın. 26 cm çapında yağlanmış kalıba dökün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 40-50 dakika

Soğutup enlemesine ikiye kesin.

1 çay bardağı fruttinin yarısıyla keki ıslatın ve portakalları dizin. İkinci katı kapatıp kalan fruttiyle ıslatın.

Tart jölesini 1,5 çay bardağı su ve 1 çay bardağı frutti ile tarifine göre hazırlayıp kekin üzerine yayın.