PORTAKALLI SÜNGER KEK

3 adet yumurta+1 adet yumurtanın akı
1 su bardağı un
1 su bardağından 1 çorba kaşığı eksik toz şeker
Yarım çorba kaşığı kabartma tozu
Yarım su bardağı portakal suyu
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 paket vanilya
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
Sos için:
1 paket (80 gram) bitter çikolata
Yarım su bardağı krema
Yarım çorba kaşığı ince kıyılmış portakal kabuğu

Yumurtaların akını ve sarısını ayırın. Ayrı bir yerde un, toz şeker ve kabartma tozunu karıştırın. Yumurta sarısı, portakal suyu, sıvı yağ, vanilya ve portakal kabuğu ekleyip, karıştırın. Yumurta aklarını bir tutam tuzla, kar haline gelene dek çırpın. Daha sonra metal bir kaşıkla yavaşça unlu karışıma ekleyin. Hamuru, yağlanmış ortası delikli kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 50-55 dakika pişirin. Kalıbı ters çevirip, keki bu şekilde soğutun. Sos için çikolatayı benmari usulü eritin. Krema ekleyip karıştırın. Ocaktan alıp, portakal kabuğu ekleyin. Sosu kekin üzerine gezdirin. Portakal kabuğu ile süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:160852 • adı:Portakallı Sünger Kek • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:28.04.2024 - 01:39