



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI TARÇINLI PASTA

8 yumurta  
2 su bardağı tam tahıllı buğday unu  
1 su bardağı esmer şeker  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
10 g zeytinyağı  
10 ml. süt (pandispanya için)  
2 su bardağı light süt (krema için)  
10 ml. maden suyu  
4 paket yağlı azaltılmış krem şanti  
8 poşet Doğadan Tarçın-Portakallı  
1 adet portakalın kabuğunun rendesi  
Süslemek için:  
3 adet portakalın traşlanmış kabuğu  
Tarçın çubukları

8 yumurta akı ve sarısı ayrılır. Yumurta akları 1 su bardağı esmer şekerle iyice köpürene kadar çırpılır. Yumurta sarısına zeytinyağı, maden suyu ve vanilya esansı eklenir ve hafifçe çırpılır.

Yumurta beyazları üzerine söndürmeden sarıları tahta kaşıkla yavaşça eklenir. Üzerine 2 bardak tam buğday unu ve kabartma tozu eklenerek hafifçe çırpılır ve karışım yağlanmış kek kalıbına dökülür; önceden 160 derecede ısıtılmış Arçelik Gurme Ankastre fırında 40 dakika boyunca pişirilir.

2 su bardağı light süt kaynatılarak 6 poşet tarçınlı portakallı çay demlenir. İyice soğuduktan sonra Arçelik In Love Mixer yardımıyla 4 paket krem şanti katılarak çırpılır ve karışıma 1 portakal kabuğu rendesi de ilave edilir. 1 su bardağı su ile 2 poşet Doğadan Tarçın-Portakallı çay demlenir. Pişen ve soğuyan pandispanya, demlenen çay ile ıslatılır, yapılan krema ile süslenir.

2 adet portakal traşlanır ve incecik dilimlenerek 1 tatlı kaşığı esmer şeker ile tavada pişirilir. Soğuduktan sonra portakal şekerlemeleri ve tarçın kabukları ile pasta süslenir.

