



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI VE FINDIKLI TART KEK

Tabanı için:

3 su bardağı un

180 gram oda sıcaklığında tereyağı

2 çorba kaşığı tozşeker

2 adet yumurtanın akı

Bir tutam tuz

Çikolata katı için:

3 paket (80'er gramlık) bitter çikolata

3 adet yumurta

120 gram eritilmiş tereyağı

2 çorba kaşığı bal

120 gram tozşeker

300 gram toz fındık

210 gram kakao

1 paket kabartma tozu

2 çorba kaşığı portakal reçeli

Yarım su bardağı küçük küp doğranmış portakal kabuğu

Süslemek için:

Portakal şekerlemesi

Tart tabanı için tüm malzemeyi geniş bir kaba alıp iyice yoğurun. Homojen bir kıvam alınca orta boy bir tart kalıbına, kenarlarını da kaplayacak şekilde elinizle bastırarak yerleştirin. Kabarmasını önlemek için hamurun üzerine bir çatal yardımıyla delikler açın. Diğer yandan çikolata katı için çikolatayı benmari usulü eritin. Yumurtaların akını ve sarısını ayırın. Yumurta sarılarına tozşeker ekleyip iyice çirpin. Çikolata, tereyağı ve bal ekleyip karıştırın. Portakal kabuğu ve fındığı katın. Kakao ve kabartma tozunu birlikte eleyip karışıma ilave edin. Yumurta aklarını geniş bir kaba alıp kabarana dek çirpin. Daha sonra söndürmeden bir spatula ile alt üst ederek çikolatalı karışıma ilave edin. Tart hamurunun üzerine portakal reçeli sürüp hazırladığınız kek hamurunu üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Soğuduktan sonra portakal şekerlemesiyle süsleyerek servis edin.

