



HIRAZIN
MUTFACI



Çikolatalı Portakallı Kek



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika

>> **Piřirme Süresi:** 35 Dakika

>> **Kaç Kiřilik:** 8 Dilim

Malzemeler:

- 3 adet yumurta
- 1 su bardađı toz řeker
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı taze sıkılmış portakal suyu
- 1 yemek kaşığı portakal kabuğu rendesi
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 paket vanilin
- 1 paket kabartma tozu
- 1,5 su bardađı un
- 80 gr bitter çikolata (üzeri için)
- 2 yemek kaşığı krema (üzeri için)

Yapılışı:

Yumurta ve řekeri çirpin:

- Yumurtaları ve şekeri krema kıvamına gelene kadar çirpin.

Sıvı malzemeleri ekleyin:

- Sıvı yağı, portakal suyunu ve portakal kabuğu rendesini ekleyip karıştırın.

Kuru malzemeleri eleyerek ekleyin:

- Un, kakao, vanilin ve kabartma tozunu eleyerek karışıma ilave edin. Spatula ile homojen kıvam alana kadar karıştırın.

Fırlama:

- Yağlanmış kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 170°C fırında 35 dakika pişirin.

Üzerine ganaj hazırlayın:

- Kremayı ısıtın, içerisine bitter çikolatayı ekleyip eritin. Soğuyan kekin üzerine gezdirin.

>> **İpucu:** Portakal kabuğunu rendeleden önce güzelce yıkayın. Beyaz kısmını almamaya dikkat edin; acı bir tat bırakabilir.

Kiraz'ın
Mutfađı