

Çikolatalı Portakallı Kek

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 Dilim

Malzemeler:

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 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 bardağı un
- 80 gr bitter çikolata (üzeri için)
- 2 yemek kaşığı krema (üzeri için)

Yapılışı:

Yumurta ve şekeri çırpın:

- Yumurtaları ve şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpın.

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.

Fırınlama:

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

Üzerine ganaj hazırlayın:

Kiraz'ın Mutfağı

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

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

Kiraz'ın Mutfağı