

Portakal & ikolata mermer kek

Pr paration : 20 min • Cuisson : 1h10

Ingr dients

- 20 cm uzunlu unda bir kek için:
- 100g yumu ak tereya ı
- 100g esmer  ker
- 75g kahverengi  ker
- 2 kan portakalının kabukları
- 2 yumurta
- 210g un
- 7g kabartma tozu
- 1 tutam tuz
- 50g süt
- 70g sıvı krema
- 70g kan portakalı suyu
- 20g kan portakalı suyu
- 25g bitter çikolata parçaları

Pr paration

1. Ne kadar 50'den fazla tarif içeren bir kek kitabı yazmı olsam da, her zaman denemek ve herkesi mutlu etmek için yeni fikirlerim var!
2. Burada meyveli, yumu ak bir mermer kek var, portakal ve çikolata kombinasyonunu sevenler için m kemm l.
3. Daha fazla lezz t için benim gibi kan portakalları kullanmanızı tavsiye ederim, ama her durumda kekinize çok fazla aroma katacak taze portakallar kullanmalısınız.
4. Birkaç gün saklamak için, kek kalıbından çıkarır çıkarmaz hemen streç filme sarın veya bir çikolata glaz r  hazırlayın – nötr ya ile Malzemeler :Ben Valrhona kakao tozu kullandım: sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).
5. Malzemeler :Kek kalıbıMikroplane rendesiHazırlama süresi: 20 dakika + 1 saat 10 dakika pi irme20 cm uzunlu unda bir kek için: Malzemeler : yumu ak tereya ı esmer  ker kahverengi  ker 2 kan portakalının kabukları 2 yumurta un kabartma tozu 1 tutam tuz süt sıvı krema kan portakalı suyu Portakal kısmı için : kakao tozu kan portakalı suyu bitter çikolata parçaları ıslatma için : 4 yemek ka ı ı kan portakalı suyuTarif : ki  keri portakal kabukları ile karı tırın; mümkünse bunu birkaç saat önceden veya bir gece önce yapabilirsiniz, kekinizin lezzeti daha da artar.
6. Yumu ak tereya ını ekleyin ve iyice karı tırın.
7. Ardından yumurtaları teker teker ekleyin ve her eklemekten sonra iyice karı tırın, ardından elenmi un, tuz ve kabartma tozunu ekleyin.
8. Son olarak, sıvıları ekleyin: süt, krema ve portakal suyu.
9. Ardından, hamur alın ve kakao, portakal suyu ve çikolata parçalarını ekleyin.
10. ki hamuru, önceden ya lanmı ve unlanmı veya ya lı ka ıtla kaplanmı kalıba sırayla d k n.
11. Güzel bir kabarık görünüm elde etmek için, ortasına bir parça tereya ı ekleyebilirsiniz, foto rafta gördü  n z gibi.
12. Önceden 150 C'ye ısıtılmı fırında 1 saat 10 dakika pi irin.
13. Kekin içine batırılan bir bıçak kuru çıkmalıdır.
14. Kekin  zerine hemen kan portakalı suyu ile bir fırça yardımıyla ıslatın.
15. ılınmasını bekleyin, ardından kalıptan çıkarın ve tadını çıkarın!

