

Portakallı kek

Ingrédients

- 100g yumu ak tereya ı
- 100g eker
- 90g esmer eker
- 2 kan portakalının kabukları
- 2 orta boy yumurta
- 210g T45 un
- 7g kabartma tozu
- 4g tuz (1 tutam)
- 80g tam ya lı süt
- 70g tam ya lı sıvı krema
- 40g kan portakalı suyu
- 30g kan portakalı suyu
- 20g pudra ekeri
- 100g pudra ekeri

Préparation

1. Instagram'da birkaç hafta önce blogda görmek istedi iniz tarifleri sordu umda, birçok ki i benden kek tarifleri istedi, bu yüzden mermer keklerden sonra, i te mevsimlik yeni bir kek tarifi, bu sefer kan portakalı ile aromalı (tabii ki, kan portakalları yerine klasik portakallarla da yapabilirsiniz).
2. Yapımı oldukça basit, sadece glase yapmak isterseniz biraz sabır gerektiriyor.
3. Son detay, ertesi gün daha da lezzetli oluyor, bu yüzden bir gün önceden hazırlarsanız daha iyi olur, daha da yumu ak olacaktır!
4. QS tereya ı (iste e ba lı) ekerleri portakal kabukları ile karı tırın.
5. Tereya ını kremamsı bir kıvama getirin, ardından portakal aromalı ekerleri ekleyin.
6. Daha sonra yumurtaları birer birer ekleyin.
7. Ba ka bir yerde, unu ve kabartma tozunu birlikte karı tırın ve eleyin.
8. Tuzu ekleyin ve un/ kabartma tozu karı ımının yarısını önceki karı ıma ekleyin.
9. Daha sonra sütü, kremayı ve portakal suyunu ekleyin.
10. Un/kabartma tozu karı ımının ikinci yarısını ekleyerek bitirin.
11. Hamur homojen hale geldi inde, ya lı ka ıt serili kek kalıbına (veya ya lanmı ve unlanmı) dökün.
12. Kekin pi erken güzelce açılması için kekin üzerine ince bir tereya ı eridi dikebilirsiniz.
13. Fırını 180°C'ye önceden ısıtın.
14. 20 dakika pi irin, ardından fırının sıcaklı ını 160°C'ye dü ürün ve 20-25 dakika daha pi irin (bir kürdan veya bıçak ucu ile pi ip pi medi ini kontrol edin).
15. erbet: kan portakalı suyu pudra ekeri ki malzemeyi karı tırın ve fırından çıkar çıkmaz keki erbetleyin.
16. Ardından, kekin tamamen so umasını bekleyin, kalıptan çıkarıp glase yapın.
17. Acele ediyorsanız, hızlı so uması için buzdolabına veya hatta dondurucuya koyabilirsiniz.
18. Marnier ile karı tırın, bir kurdele kıvamı.
19. Glaseyi kekin üzerine dökün ve kristalize olmasını bekleyin.
20. Sonrasında, tadını çıkarın!