

Portakalli Kremali Tatli

Malzemeler

1 su bardagi galeta unu,
1 su bardagi hindistan cevizi,
1 su bardagi toz seker,
1 su bardagi ince findik ici,
4 yumurta,
1 paket kabartma tozu,
1 cay bardagi sivi yag,
1.5 bardak sut,

KREMA MALZEMELERİ

4 su bardagi sut,
4 kasik un
9 kasik seker(corba kasigi)
1 paket vanilya,
1 paket krem santi(toz olarak kremaya eklenecek)
4 portakal
uzeri icin dilimlenir(kabuksuz) ve 2 paket tart hazir jole

Yapilisi

Yumurta,seker cirpilarak uzerine galeta unu,hindistan cevizi, findik ve kabartma tozu ve sivi yag eklenerek yogun kivamda bir hamur elde edilir.170 derece firinda 25-30 dk pisirilir kek sicak sut soguk bir sekilde kekin uzerine gezdirilir.Krema ocakta sut,un ve sekerle pisirilir fokurdamaya baslayınca ateseten alinarak iletinmaya birakilir.ilik kremanin icine toz krem santi eklenerek iyice mikserle cirpilarak kekin uzerine gezdirilir.hazirlanan portakal dilimleri buyuk dikdortgen borcamda bulunan malzemenin uzerine yerlestirilir.hazir 2 paket tart jole tarifteki gibi hazirlanarak portakalin uzerine gezdirilir ve buzdolabinda en az 2 saat onceden sogumaya birakilir.