

## Portakallı ve Ballı Bademli Kek: (8-12 kişilik)



### Malzemeler:

- 220 gr (6 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 200 gr. (1 su bardağı) toz şeker
- 300 gr (3 su bardağı) un
- 3 yumurta
- 1 adet portakalın kabuğu ve suyu
- 150 gr (1 su bardağı+1 yemek kaşığı) mısır unu
- 1 paket kabartma tozu
- 1/2 çay kaşığı kakule tozu (İsteğe bağlı)

### Şurubu için:

- 2 adet limon suyu
- 2 adet portakal suyu
- 60 gr bal (4 yemek kaşığı)

### Kalıbı yağlamak için:

- 35 gr (1 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 1/2 su bardağı un

Yumurta ve şekerini kabarıncaya kadar çırpıyoruz. **Teremyağ**'ımızı ekleyerek çırpılmaya devam ediyoruz. Ardından un ve mısır unu, kabartma tozu, portakal kabuğu ve

portakal suyunu da ilave edip çırpmaya devam ediyoruz. Bu sırada istersek kakule tozunu da ekleyebiliriz.

İçi **Teremyağ** ile yağlanmış ve unlanmış kelepçeli kalıba kek karışımını döküyoruz. Üzerini spatula ile düzeltip 170 derece önceden ısıtılmış fırında 50 dk kadar pişiriyoruz. Her fırının performansının farklı olduğunu unutmadan 40. dk' dan sonra keki kontrol etmeyi unutmayalım. kek pişerken portakal ve limon sularını küçük bir tencereye koyup içine balı ilave ediyoruz ve eriyene kadar ocakta karıştırarak ısıtıyoruz. Daha sonra soğuması için bir kenara alıp bekletiyoruz.

Kek fırından çıktıktan sonra üzerine kürdanla minik delikler açarak (aşağı yukarı 20 adet kadar) soğuyan şurubu üzerine dökerek beklemeye alıyoruz. Tercihen 1 gece beklettikten sonra kalıptan çıkararak dilimleyerek servis yapıyoruz.

Püf noktası:

Bu kek özellikle orijinal tarifiyle gluten alerjisi olanlar için tercih edilebilir. İstenirse un yerine badem unu da kullanılabilir. Bu sayede farklı bir tat ve kıvam elde edilmiş olur. Badem unu yerine fındık unu da alternatif olacaktır.