



Портокалов кекс

⌚ 70—85 Минути 

Подготовка

Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Портокали
2 бр.	Червени портокали
30 g	Кристална захар
20 g	Масло

За тестото

4 бр.	Яйца
125 g	Кристална захар
150 g	Разтопено масло
150 g	Брашно
2 бр.	Портокали (настъргана кора)
2 ч.л.	♦ Джинджифил, млян
1 ч.л.	♦ Канела на прах
½ ч.л.	♦ Индийско орехче, мляно
½ ч.л.	♦ Кориандър, млян
15 g	Бакпулвер

- 1 Изстискайте един от портокалите и кипнете сока със захарта в тенджерата. Измийте останалите портокали и ги нарежете на тънки кръгчета.
- 2 Намалете котлона и поставете портокаловите кръгчета в тенджерата със сиропа. Оставете за около час на бавен огън. След това извадете портокалите и запазете сиропа.
- 3 Пригответе тестото като разбийте яйцата със захарта. Добавете разтопеното масло, брашното, бакпулвера, настърганата кора от портокали и подправките. Разбъркайте добре.
- 4 Намазнете тавичка за печене и наредете захаросаните резенчета портокал по дъното. Изсипете тестото върху тях и печете на 180°C за 45 минути в предварително загрята фурна.
- 5 Извадете кекса и веднага обърнете тавата без да махате кекса – изчакайте да изстине преди това.
- 6 Полейте кекса с останалия сироп преди да сервирате.

