Portağallı Zebr Keks

Portakallı Zebra Kek

3 Ədəd yumurta
1,5 Su stəkanı toz şəkər
1 Ədəd portağal qabığı rəndəsi
1 Çay stəkanı portağal suyu
1 Çay stəkanı günəbaxan yağı
1 Paket qabartma tozu
2 Su stəkanı un
2 Şorba qaşığı kakao

Çuxur bir kobud yumurta, toz şəkər və incə rəndələnilmiş portağal qabığı rəndəsi qoyular. Toz şəkər əriyənə qədər çırpılar.
Üzərinə portağal suyu, günəbaxan yağı qatılar, qısa müddət qarışdırdıqdan sonra un və qabartma tozu əlavə olunar, bir az daha qarışdırılar.
Keks qarışığının yarısından bir az daha çoxu başqa bir kobud köçürülər. Qalan qisimə kakao əlavə olunar, qarışdırılar.
Yumru, ortası dəliksiz keks qəlibi yağlanıyar. Tam ortasına bir dolu şorba qaşığı ağ keks xərcindən qoyular, dərhal üzərinə bir dolu şorba qaşığı kakaolu keks xərcindən qoyular.
Kakaolu keks xərcinin tam üzərinə də ağ keks xərci qoyular. 2 rəng kəkələ xərci bitənə qədər eyni əməliyyat təkrarlanar. Keks xərclərinin öz təbii yayılmaları təmin edilər.
Keks əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobaya verilər. Qabarıb qızarana qədər bişirilər. (40 - 45 dəqiqə)
Sobadan çıxan keks tam soyuduqdan sonra keks boyuna dörd barmaq qalınlığında kəsilər, bir barmaq enində dilimlənər, xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Dəyişik toz içkilər istifadə edərək fərqli rənglərdə zebr keks hazırlana bilər.