Pastel con jarabe de naranja

Portakal Şerbetli Kek



2 huevos
1/6 vaso de jugo de naranja
1/3 vaso de azúcar de ricino
1/3 vaso de aceite vegetal
1 paquete de levadura en polvo
1 vaso de harina
1 cucharada de yogurt

Para el jarabe:
2/3 de vaso de jugo de naranja
1/3 vaso de azúcar granulada

Batir la mezcla de azúcar de ricino y huevos en un cuenco profundo, hasta que la mezcla se convierte en blanco totalmente. Añadir el jugo de naranja, aceite vegetal, harina cernida, polvo de hornear y yogur sobre el mismo. Batir la mezcla por un rato, hasta que se suaviza.
Se unta con mantequilla un molde de tarta pequeña. Vierta la mezcla de pastel preparado en el molde. Coloque el molde en el horno, que es calentada a 175 C. por un tiempo, y hornear el pastel durante unos 30-35 minutos.
Si bien hornear el pastel, preparar el jarabe. Vierta el jugo de naranja y azúcar granulada en una olla pequeña. Y cocinar, hasta que llegue a la temperatura de ebullición. Retirarlo de la estufa y deje que se enfríe.
Resto del pastel, que se retira del horno, durante 3 minutos. A continuación, vierta el almíbar enfriado en todo el pastel. Cuando el pastel empapa el jarabe, que invertir más de un plato de servicio.
Resto del pastel durante aproximadamente 2 horas. Por último, el tramo y servir.

Nota: Para aumentar el sabor de naranja en la torta, puede rallar la corteza de una naranja en el jarabe.