



Оранжевый десерт

Portakallı Dökme Tatlı



3 яйца
1 стакан сахара
2 стакана муки
0,5 стакана пшеничного крахмала
0,5 стакана молока
1 ст.л. слив. масла
1 пачка разрыхлителя
Украсить сверху:
0,5 стакана измельченных грецких орехов
Для сиропа:
2 стакана апельсинового сока
1 стакан воды
1,5 стакана сахара
Цедра половины апельсина

Свежевыжатый апельсиновый сок, воду, сахар и цедру апельсина закипятить и отставить остывать.

Слив. масло растопить, дать остывать.

В глубокой посуде взбить яйца и сахар.

Добавить слив. масло, молоко, взбить. Затем добавить муку, крахмал, разрыхлитель, мешать еще некоторое время.

Средних размеров форму для выпечки хорошо смазать маслом и вылить туда тесто.

Поставить в заранее разогретую до 170 градусов духовку, пекь 40-45 минут.

Доставить из духовки и через несколько минут залить апельсиновым сиропом. Оставить на 3-4 часа, затем порезать и посыпать сверху грецкими орехами.

Важно резать десерт после того как его залили сиропом, иначе он будет крошится.