PORTAKALLI ZEBRA KEK

3 Adet yumurta
1,5 Su bardağı toz şeker
1 Adet portakal kabuğu rendesi
1 Çay bardağı portakal suyu
1 Çay bardağı ayçiçek yağı
1 Paket kabartma tozu
2 Su bardağı un
2 Çorba kaşığı kakao

Çukur bir kaba yumurta, toz şeker ve ince rendelenmiş portakal kabuğu rendesi konur. Toz şeker eriyene kadar çırpılır.
Üzerine portakal suyu, ayçiçek yağı katılır, kısa süre karıştırdıktan sonra un ve kabartma tozu eklenir, biraz daha karıştırılır.
Kek karışımının yarısından biraz daha fazlası başka bir kaba aktarılır. Kalan kısma kakao eklenir, karıştırılır.
Yuvarlak, ortası deliksiz kek kalıbı yağlanır. Tam ortasına bir dolu çorba kaşığı beyaz kek harcından konur, hemen üzerine bir dolu çorba kaşığı kakaolu kek harcından konur.
Kakaolu kek harcının tam üzerine de beyaz kek harcı konur. 2 renk keke harcı bitene kadar aynı işlem tekrarlanır. Kek harçlarının kendi doğal yayılmaları sağlanır.
Kek önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir. Kabarıp kızarana kadar pişirilir. (40 – 45 dakika)
Fırından çıkan kek tam soğuduktan sonra kek boyuna dört parmak kalınlığında kesilir, bir parmak eninde dilimlenir, servise sunulur.

Not: Değişik toz içecekler kullanarak farklı renklerde zebra kek hazırlanabilir.