KABARAN KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı portakal suyu
2,5-3 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 adet portakal kabuğu rendesi
Yarım limon suyu

Tüm malzemeleriniz oda sıcaklığında olmalıdır.
Kek kalıbını mutlaka yağlayın.
Kek malzemelerini sırasıyla eklemek çok önemlidir. Çünkü malzemelerin sırası değişirse kekin kıvamı tutmaz. Eklenen malzemelerin yavaş ve azar azar eklenmesi de oldukça önemlidir. Böylelikle kek içindeki hava korunduğu için, iyice kabarmış bir kek yapabilirsiniz.
Fırını önceden ısıtın. Kek yapmaya başlamadan önce kesinlikle Arçelik Ankastre Fırın'ınızı 180 dereceye ayarlayarak ısıtın.
Kabaran bir kek yapmada bir diğer önemli madde; şeker ve yumurtayı iyice çırpmak! Şekerin tamamen eridiğinden emin olana kadar çırpmalısınız. Toz şekerin içinde kaybolarak yumurta ile bütünleştiğini görene kadar Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi ile çırpmaya devam edin.
Unu eleyerek koymakta kekin kabarmasını sağlar. Un, kabartma tozu, şekerli vanilin gibi kuru malzemeleri mutlaka elekten eleyerek ekleyin. Elemek, unun havalanmasını sağlıyor. Böylelikle diğer malzemelerle daha kolay bütünleşiyor!
Kuru malzemeleri de ekledikten sonra çırpmayı bırakın, bir kaşık yardımıyla karıştırmaya devam edin.
Hazırlanan kek hamurunu önceden yağlanmış, unlanmış kalıba yavaşça dökün.
Son olarak kekin piştiğini anlamak için kürdan batırın. Kürdan temiz çıkmışsa, kekiniz hazır demektir!

© lezzetler.com tarif no:161372 • adı:Kabaran Kek • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:05.05.2024 - 17:37