



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU PANDİSPANYA

Fatoş Aktaş

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 4 türk kahvesi fincanı elenmiş un (tepeleme olmayacak)
- 3 yemek kaşığı kakao
- 1 fiske tuz
- 1,5 türk kahvesi fincanı kaynar

4 adet yumurta akını 1 fiske tuz ile kar olana kadar mikserle çırpıyoruz. Kar halini alınca bir kenarda bekletiyoruz. Çırpma kabımıza yumurta sarılarını ve toz şekeri alıyoruz iyice çırpıyoruz. 1,5 fincan kaynar suyu azar azar ilave edip mikserle çırpıyoruz. Kabartma tozunu vanilyayı ve kakaoyu ekliyoruz. Elenmiş unumuzu ilave ediyoruz, en son kar haline getirdiğimiz yumurta akını söndürmeden bir spatula yardımı ile karıştırarak kek hamurumuza yediriyoruz. Yağlı kağıt serili kabımıza kek karışımımızı alıyoruz. 170 derecede 35 dakika kadar pişiriyoruz. Pandispanya kekimiz soğuduktan sonra kalıptan çıkaralım.

Not: Pandispanyamızı sade istersek kakao koymuyoruz.

