



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KOLESTROLSÜZ BAYAZ KEK

1+1/2 pudra şekeri
1 su bardağı kek unu
1+1/2 su bardağı yumurta akı (yaklaşık 12 adet)
1+1/2 çay kaşığı tartar kremi (artarlarda bulunabilir beyaz bir toz)
1 su bardağı tozşeker
1/2 çay kaşığı tuz
1 paket vanilya
3/4 su bardağı hindistancevizi
Üstüne serpmek için 1/2 su bardağı kavrulmuş hindistancevizi

Yapılışı:

Unu, vanilyayı ve pudra şekerini bir kaba birlikte eleyin.

Mikserle çok temiz ve geniş, tercihen metal veya cam bir kaptaki yumurta aklarını ve tartar kremi yüksek hızda katılaşıncaya kadar çırpın.

Yine yüksek hızda her seferinde 2 yemek kaşığı koyarak tozşekerinizi ekleyip çırpmaya devam edin. (son iki kaşık tozşekerini ayırın)

Koyu ve parlak olana kadar çırpmaya devam edin. Ardından son kalan şekeri ve tuzu ilave edip hafifçe karıştırın.

Varsa 1/4'lük ölçü kabınızı veya ufak çay bardağı kadar unu herseferinde ekleyerek bir spatula ile yumurta akına hafif hareketlerle, havasını indirmeden karıştırın.

Aynı şekilde hindistancevizininide iki seferde ekleyip karıştırın.

Yağlanmamış angel food cake kalıbına (yada tercihen düz kenarlı kek kalıbına) boşaltıp üstünü düzleyin.

Önceden ısıtılmış 160C (350F) dereceli fırında üstüne bastırduğunuzda sünger gibi çöküp kalkana kadar, yaklaşık 30-35 dakika pişirin.

Fırından alırken ters çevrilmiş bir huninin üstüne veya şekildeki gibi bir kaseye kek kalıbını ters çevirip soğumaya bırakın.

Kreması için 7 dakikalık kremayı yarım ölçü yapabilir veya istediğiniz bir sosu kullanabilirsiniz.

Keki bir bıçak yardımıyla çıkarıp kremayı sürün. Kavrulmuş hindistancevizini serpin.