



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTA KEKİ HAZIRLAMANNIN PÜF NOKTALARI

Pasta kekinde ilk olarak malzemelerin ve miktarlarının tam olarak doğru olması önemlidir. Malzemelerin miktarıyla ilgili herhangi bir değişiklik, nihai sonuç üzerinde etkili olacaktır. Fazladan tereyağı veya sıvı yağ kekin çok nemli olmasına neden olur ve bunun sonucunda da kek şekli kaybolur. Aynı şekilde, çok fazla un, hamurun dokusunun çok yoğun olmasına neden olacak ve bu da yemeyi zorlaştıracaktır.

Pasta kekini kabartan en önemli madde kabartma tozu. Bu yüzden son kullanma tarihlerini kontrol etmeyi unutmayın çünkü o zaman amacınıza ulaşamazsınız.

Krema, tereyağı ve şekeri birlikte çırtığınızda, nihai sonucun topaklanma veya ayrılma olmadan pürüzsüz bir karışım olması gereken tarifin bir parçasıdır. Bu adımın zamanlaması ve uygun bir tutarlılık oluşturması, kek hamurunuzda hava katmak için çok önemlidir, bu da kekin havadar ve yumuşak olmasını ve kabarmasını sağlayacaktır.

Yumurtaların hangi aşamada konulacağı, kullanılan yumurtaların önce oda sıcaklığında tutulup tutulmayacağı ve kaç yumurta ekleneceği gibi konulara odaklanılarak tarifte belirtilen zamanlamalara ve ayrıntılara uyulması çok önemlidir. Çünkü hamurda çok fazla yumurta olması, kekin yoğun veya kompakt olmasına ve hatta ağızda kötü ve kokulu bir tat bırakmasına neden olabilir.

Uygun fırın sıcaklığının kullanılması, kekin soğuduktan sonra arada batmaması için yapısını koruyarak kabarmasını sağlamak açısından önemlidir. Fırın çok sıcaksa, hava kabarcıkları oluşmadan kek çok çabuk yol alacaktır. Fırın yeterince sıcak değilse, kek çok fazla kabaracak ve daha soğumadan ortasına düşecektir. İstenilen sıcaklıktan düşük olursa fazla yükselip orta kısmına çöker. Bu nedenle fırın sıcaklığı söz konusu olduğunda dikkat etmek çok önemlidir.

