



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANDİSPANYA

4 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı ılık su
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1,5 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz

Yumurtalarınızın oda sıcaklığında olduğundan emin olun.

Yumurtaların beyazlarını ve sarılarını ayırıp sarılarını çırpma kabına alın.

İçine şekeri ilave edip mikserle rengi açılana kadar çırpın.

Ilık suyu da ilave edip çırpmaya devam edin.

Kabartma tozu, vanilya ve unu da eleyerek ekleyip çok fazla söndürmeden spatula yardımıyla homojen bir kek hamuru elde edene kadar karıştırın.

Yumurtanın beyazlarının içine tuzu ilave edip kar gibi olana kadar çırpın.

Beyaz köpüğü de kek karışımına ilave edip köpüğünü söndürmeden spatulayla karıştırmaya devam edin.

22 santimetre çapındaki kelepçeli kek kalıbının tabanını ve kenarlarını yağlı kağıtla kaplayın.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın.

Karışımı kalıba dökün, kalıbın dibine vurup kabarcıkları çıkarma işlemini yapmayın. İçi hava kabarcıklarıyla dolu olan pandispanya daha hafif olacaktır.

Kek kalıbını fırına verin. Fırının tabanına su dolu bir kase koyarak su buharı çıkmasını sağlayın.

50-55 dakika içinde kekiniz hazır olacaktır. Krema sürmeden ya da kesmeden önce kekinizin iyice soğumasını bekleyin.

