



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANDİSPANYA

4 adet büyük boy yumurta (oda sıcaklığında)
1 su bardağı toz şeker (200 ml)
1 su bardağı un (elenmiş)
1 yemek kaşığı mısır nişastası
1 tatlı kaşığı vanilya
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 çimdik tuz

Fırını önceden 175°C'ye (alt-üst ayar) ısıtın. Yuvarlak kek kalıbınızı yağlayın ve tabanına yağlı kağıt serin. Yumurta aklarını ve sarılarını ayrı kaplara alın. Yumurta aklarının içerisine sarısından hiçbir şekilde karışmamasına dikkat edin.

Yumurta aklarına bir çimdik tuz ekleyin ve mikserle köpük haline gelene kadar çırpın. Ardından azar azar toz şekeri ekleyerek, parlak ve sert tepecikler oluşana kadar çırpmaya devam edin.

Ayrı bir kapta çırpılmış yumurta sarılarını yumurta aklarına yavaşça ekleyin ve spatula ile alttan üste doğru karıştırarak homojen bir karışım elde edin.

Elenmiş un, mısır nişastası, kabartma tozu ve vanilini karışıma azar azar ekleyin. Spatula ile nazikçe ve havasını söndürmeden karıştırın.

Hazırladığınız karışımı kek kalıbına dökün ve üzerini hafifçe düzeltin.

Önceden ısıtılmış fırında 30-35 dakika kadar pişirin. Kürdan testi yaparak piştiğinden emin olun. Kürdan temiz çıkıyorsa kekiniz pişmiş demektir.

Kekinizi fırından çıkarın ve 5 dakika kadar kalıbında dinlendirin. Ardından kalıptan çıkarıp tamamen soğuması için bir tel ızgara üzerinde bekletin.

