



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE SÜNGER KEK

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)
90 gr (3/4 su bardağı) + 2+1/2 çorba kaşığı un
4 yumurta (sarıları ve akları ayrılmış)
125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
1 tatlı kaşığı vanilya esansı

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 °C) getirip ısıtınız. 20 cm çevresi, 5 sm derinliği olan bir kek kalıbını 1/2 çorba kaşığı tereyağı ile yağlayınız, içine 2+1/2 çorba kaşığı un serpip, fazla ununu silkeledikten sonra bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kasede yumurta sarılarını ve şekerini, bir tahta kaşıkla rengi beyazlaşır koyulaşana kadar çırpınız. Başka bir kasede yumurta aklarını yumurta teli yada elektrikli çırpıcı ile kar haline getirin. Madeni bir kaşıkla, kar haline gelmiş yumurta aklarını, şeker-yumurta sarısı karışımına 90 gr (3/4 su bardağı) unla aynı zamanda ekleyiniz.

Kalan 3+1/2 çorba kaşığı tereyağı ve vanilya esansını karıştırınız.

Bu karışımı kalıba boşaltıp fırına sürünüz. 35-40 dakika, kek kabarır hafif kahverengimsi olana kadar pişiriniz.

Kalıbı fırından alıp, keki kalıbın içinde 6-8 dakika bırakınız.

Sonra kalıbın iç kenarında çepeçevre bir bıçak gezdirip keki bir tabağa alt üst ediniz. Bir saat soğuttuktan sonra sade olarak, üstüne pudra şekeri serpererek yada ortadan kesip arasını krem şantiyi sürerek servis ediniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 03.05.2024