SÜNGER KEK

10 Büyük Boy Yumurta (oda sıcaklığında)
(300 Gram) 2 Su bardağı + 1 Çay Bardağı Toz Şeker (veya Pakmaya Pudra Şekeri)
(45 ml) 3 Yemek Kaşığı Su
(250 Gram) 2.5 Su Bardağı Un (Protein Oranı Düşük)
(60 Gram) 2/3 Su Bardağı Pakmaya Mısır Nişastası

Fırınınızı önceden 175-180 Dereceye ayarlayın. Mini fırın kullanıyorsanız 10 derece düşük ısıya ayarlayın.
Pişirme tepsinize pişirme kağıdı üzerine kek çemberini yerleştirebilir, veya kek kalıbınızı çok hafif yağlayarak pişmeye hazır hale getirebilirsiniz. Tüm tepsiye ince döküp, kalıplarla alarak üstü üste de kullanabilir, kesme işlemini daha da kolaylaştırabilirsiniz.
Yumurtalarınızın beyazları ve sarılarını ayırın. Beyazlara hiçbir şekilde sarı karışmadığından, beyazların bulunduğu çırpma kabı ve çırpma uçlarına sarı değmediğinden, kap ve ekipmanın kuru olduğundan emin olun.
Yumurta aklarını önce yavaş sonra yüksek devirde çırpmaya başlayın. Üzerine, şekerin yarısını yavaşça ekleyin. Beyazlaşıp, tepecikler oluşana kadar çırpmaya devam edin. Fazla katılaştırmayın. (merenge, veya makaronda olduğu katı gibi olmasın)
Yumurta sarılarını çırpmaya başlayıp, üzerine şekeri de ekleyerek çırpmaya devam edin. Şeker tamamen eriyinceye kadar çırpmaya devam edin.Su ekleyerek bir süre daha çırpın.
Bu aşamada biraz limon özütü veya vanilya özütü ekleyebilirsiniz. 1 çay kaşığını geçmemelidir.
Kuru malzemeleri ayrı bir kapta hazırlayın. Önce un ve nişastayı eleyin. Eğer kakaolu yapmak isterseniz (50 Gram) yarım su bardağından biraz fazla Pakmaya Kakaoyu da eleyerek ilave edin.
Harmanladığınız kuru malzemeyi bir spatula yardımıyla yumurta sarılarının olduğu karışıma yavaşça söndürmeden yedirin. Ardından yumurta beyazlarının olduğu karışıma ekleyin ve spatula yardımıyla yavaş yavaş karıştırarak tüm malzemeleri birbirine karışımı söndürmeden yedirin.
Kek kalıbınıza aktararak, 40-45 dakika pişirin. Pişme esnasında her fırının pişirme süresi farklılık gösterdiği için lütfen takip edin.
Piştiğini anlamak için bir kürdan batırın, temiz çıkarsa pişmiştir.
Fırından aldığını keki tel ızgara üzerinde dinlendirin. Biraz ılındığında tırtıklı bir bıçak yardımıyla kesin.

© lezzetler.com tarif no:121368 • adı:Sünger Kek • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:31.08.2025 - 00:19