



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜNGER KEK YAPARKEN NELERE DİKKAT EDİLMELİ?

<https://www.karaca.com>

Sünger kek hem tek başına tüketebileceğiniz hem de pastalarınızda kullanabileceğiniz özel bir kek türüdür. En önemli özelliği yumuşak ve esnek bir kıvama sahip olmasıdır. Sünger kek nasıl yapılır diye düşünebilirsiniz. Sünger kek yapmak için diğer kek türlerinde olduğu gibi ilk olarak yumurta ve şekeri homojen bir hale getirmeniz gerekir. Bu kekteki tek fark yumurtanın sarısı ve beyazının ayrı ayrı çırpılması gerektiğidir. Yumurtanın sarısını şeker ile homojen hale getirebilirsiniz. Beyazını ise köpük kıvamına gelene kadar iyice çırpmanız gerekir.

Güçlü motoru ile yüksek bir performansa sahip olan Mastermaid Stand Mikser ile bunu sağlamak oldukça kolay! İsteddiğiniz kıvama getirdikten sonra sarı ve beyaz yumurta karışımını söndürmeden birbirine yedirmeniz gerekir. 6 hız kademesi bulunan Mastermaid'i en düşük seviyede çalıştırarak bu işlemi tamamlayabilirsiniz. Ardından sıvı ve kuru malzemeleri de ekleyerek sünger kek karışımını hazır hale getirebilirsiniz.