SÜNGER KEK

4 adet yumurta
250 gram toz şeker
Yarım çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı su
175 gram un
1 paket kabartma tozu
Kalıbı yağlamak için:
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un

Yumurtaların beyaz ve sarı kısımlarını ayrı ayrı kaplara dikkatli bir şekilde ayırın.
Yumurta beyazlarını az miktarda tuz ilavesiyle mikserle yüksek devirde çırpın.
Köpük köpük olacak olan çırpılmış yumurta beyazları, kabarmalı ve tok bir kıvama ulaşmalı.
Ayrı bir kapta olan yumurta sarılarını, toz şeker ilavesiyle pürüzsüz bir kıvama gelene kadar mikserle karıştırın.
Oda sıcaklığında olan suyu ekleyip yumurta sarılarının daha açık bir renge ulaşmasını sağlayın.
Derin bir karıştırma kabına elediğiniz un ve kabartma tozuna, çırpılmış yumurta sarısı ve köpük kıvamına gelen yumurta beyazlarını katın.
Bu aşamadan sonra mikser yardımıyla sadece 2-3 dakika kadar karıştırarak kek karışımını pişmeye hazır hale getirin.
Kelepçeli kek kalıbını tereyağıyla yağladıktan sonra taban ve kenar kısımlarına az miktarda un eleyin.
Hazırladığınız kek harcını kalıba aktarın.
Üzerini bir spatula yardımıyla düzeltin, hava kabarcıklarının dışarı çıkması için kalıbı mutfak tezgahına bir iki kez vurun.
Soğuk fırına koyduğunuz keki yukarı doğru kabarmaya başlayana kadar yaklaşık 20 dakika 180 derecede, sonrasında 150 derecede 30 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:153367 • adı:Sünger Kek • gönderen:sanık • indirme tarihi:01.05.2024 - 06:01