



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜNGER KEKİ

2 çorba kaşığı tereyağı
90 gr (3/4 su bardağı) + 2 tatlı kaşığı un
3 yumurta
100 gr (1/2 su bardağından biraz az) şeker
1 çay kaşığı kabartma tozu

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180° C) getirip, ısıtınız.

Bir tatlı kaşığı yağla 18 santimlik iki kek kalıbını yağlayınız. Kalıpların dibine alüminyum kağıt döşeyip, kağıtları kalan 1 tatlı kaşığı yağla yağlayınız. 2 tatlı kaşığı unu kalıplara serpip, çevire çevire her taraflarının unlanmasını sağlayınız. Fazla unlarını silkeleyip, kalıpları bir kenara bırakınız.

Ateşe dayanıklı büyük bir kaseyi, yarısına kadar kaynar su doldurulmuş bir tencereye yerleştiriniz. Yumurtalarla şekeri kaseye koyup, tencereyi orta ateşe oturtunuz. Yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla yumurtaları şekerle 10 dakika, açık renkli, koyu, tel kaldırıldığında şerit halinde akan bir bulamaç elde edene kadar çırpınız.

Tencereyi ateşten alıp, kaseyi tencereden çıkarınız. Karışım soğuyuncaya kadar çırpmaya devam ediniz. Kalan 90 gr (3/4 su bardağı) unu ve kabartma tozunu yumurta karışımına eleyip, madeni bir kaşıkla iyice karıştırınız.

Hamuru hazırladığınız kek kalıplarına dökünüz. Kalıpları fırının orta katına sürüp 25-30 dakika, parmakla bastırıldığında kekler eski halini alıncaya kadar pişiriniz. Kalıpları fırından alıp kekleri tel ızgaraya çıkarınız. (Alüminyum kağıdı atınız.)

Keklerinizi, tamamen soğuduktan sonra servis ediniz.

Not: Sünger keki çok çabuk bayatladığı için pişirildiği gün servis edilmesi gerekir. Keklerin ortasına çilek reçeli ve krem şantiyi koyarak çay sofralarınızda yada yemeklerin sonunda tatlı olarak servis edebilirsiniz.