



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUPANGLELİ SÜNGER KEK

5 adet yumurta
1,5 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
1 çay bardağı eritilip ılınmış tereyağı
1 çay bardağı portakal suyu
2 su bardağı un
1 çorba kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası
1 paket Pakmaya Supangle (toz halinde)
1 portakalın rendelenmiş kabuğu
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
1 dal taze frenk üzümü veya kurutulmuş yaban mersini
Üzeri için:
Dondurulmuş vişne, frenk üzümü, Pakmaya Pudra Şekeri

Yumurtaları Pakmaya Pudra Şekeri ile birlikte mutfak robotunda veya mikserde köpük köpük olana dek, yaklaşık 5 dakika boyunca çırpın.

Portakal suyunu ve eritilip ılınmış tereyağını ekleyin. Orta devirde 1 dakika kadar çırpın.

Yarı bir kasede unu, Pakmaya Buğday Nişastası'nı, Pakmaya Supangle'yi, rendelenmiş portakal kabuğunu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ile Pakmaya Şekerli Vanilini ekleyin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak yavaşça karışımı birbirine yedirin.

Kek harcını yağlanmış dikdörtgen bir kabin içinde dökün. Üzerine isteğe göre frenk üzümü tanelerinden serpin.

Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında, 40-45 dakika pişirin.

Keki fırından alın, soğuyunca dilimleyin. İsteğe göre pudra şeker serpin, meyvelerle süsleyin.

