



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMUŞAK VE KABARIK KEK NASIL YAPILIR?

<https://www.karaca.com>

Yumuşacık ve bulut gibi kabaran bir kek için yapmanız gereken ilk şey malzemelerin oda sıcaklığında olmasını sağlamaktır. Özellikle yumurtanın tazeliğine ve kullanacağınız sıvı malzemelerin sıcaklığına özen gösterebilirsiniz. Elbette ki bunlar yumuşak kek tarifi için tek başına yeterli değildir. Tam kıvamında bir kek için yumurta ve şekerin çok iyi bir biçimde çirpılması gerekir. Bunun için bilek gücü yeterli değildir. Yumurta ve şekerin köpük kıvamına gelebilmesi için yüksek motor gücüne sahip bir mikser kullanmanız gerekir. Karaca Mastermaid 1500W gücündeki performansı ile yumurta ve şekeri birkaç dakika içinde olması gereken kıvama getirir. Bu aşamadan sonra sırası ile sıvı malzemeleri ve eleyerek hazır hale getirdiğiniz kuru malzemeleri karışıma eklemeniz yeterlidir.
