

Μυστικά για τέλειο κέικ!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Για να καταλάβετε αν το κέικ σας έχει πετύχει θα πρέπει να έχει το σωστό σχήμα, ένα όμορφο χρώμα και λεία υφή και βέβαια ωραία γεύση. Εδώ θα δείτε μερικές συμβουλές για να φτιάξετε το τέλειο κέικ!

Για να αποφύγετε τις στάμπες από αλεύρι στη φόρμα (και για να μην κολλήσει το κέικ με τη φόρμα), ραντίστε αντί με αλεύρι με κακάο.

Για να εμποδίσετε τις σταφίδες να βουλιάζουν στον πάτο του κέικ που φτιάχνετε και να φτιάξουν ένα σταθερό στρώμα, κάντε το εξής: Αφού τις μουλιάσετε σε υγρό της επιλογής σας, στεγνώστε τις και ρίξτε τις σε λίγο αλεύρι πριν να τις προσθέσετε στο μείγμα του κέικ.

Αν πρέπει να χρησιμοποιήσετε αυγά ή βούτυρο, φροντίστε να τα έχετε εκτός ψυγείου για τουλάχιστον μισή ώρα πριν τα χρησιμοποιήσετε.

Ποτέ δεν ρίχνουμε τα υλικά όλα μαζί ταυτόχρονα σε ένα μπολ για να τα χτυπήσουμε! Αναμιγνύουμε όλα τα στερεά υλικά (αλεύρι, baking powder, αλάτι, κανέλα, σόδα) σε ένα μπολ και χτυπούμε τα υγρά υλικά στο μίξερ προσθέτοντας τα στερεά (κουταλιά κουταλιά) στο τέλος.

Αν θέλουμε το κέικ μας να είναι πολύ αφράτο, διαχωρίζουμε τους κρόκους από τα ασπράδια, προσθέτουμε στη ζύμη πρώτα τους κρόκους αφήνοντας τελευταία τα ασπράδια τα οποία χτυπάμε σε μαρέγκα.

Τη μαρέγκα την προσθέτουμε στο μείγμα λίγη λίγη, κάνοντας ελαφρές κυκλικές κινήσεις από τον πάτο του μπολ προς τα πάνω, διπλώνοντας έτσι τη μαρέγκα στο μείγμα. Αυτό το κάνουμε για να παραμείνει ο εγκλωβισμένος αέρας και να φουσκώσει το κέικ.

Πηγή: neadiatrofis.gr