10 Σεπτεμβρίου 2018

Το «κέικ των αγγέλων»: Το λευκό βελούδινο κέικ που λιώνει στο στόμα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία





τις συνταγές για το περίφημο «κέικ των αγγέλων» που μου «έκλειναν το μάτι» καλώντας με σαν άλλες σειρήνες να το φτιάξω. Βέβαια, ποτέ δεν κατάφερνα να το φτιάξω, συνήθως γιατί σκεφτόμουν ότι πρέπει να κάνω μπισκότα τους κρόκους και δεν προλάβαινα μια και ο χρόνος τρέχει.

Πριν δύο μήνες όταν ήρθε, στην Ελλάδα η πεθερά της αδερφής μου, μου έλεγε πόσο αφράτο είναι το συγκεκριμένο κέικ που όμως κι εκείνη δεν το έφτιαξε ποτέ αν και είναι πολύ συνηθισμένο στην Αμερική. Με αφορμή τα όσα έλεγε και επειδή και τα ανίψια της αδερφής μου και εγγόνια της το λατρεύουν, πριν μερικές εβδομάδες επιτέλους το έφτιαξα.

Βρήκα μια συνταγή για κέικ των αγγέλων μόνον με τέσσερα ασπράδια

Θα μου πείτε, τώρα δεν σκεφτόσουν τι θα κάνεις τους κρόκους ή πώς θα κάνεις μπισκότα; Όχι, γιατί πρώτον βρήκα μια συνταγή για κέικ των αγγέλων μόνον με τέσσερα ασπράδια και δεύτερον γιατί σκέφτηκα ότι εφ’ όσον φτιάχνουν κέικ μόνον με ασπράδια γιατί να μην υπάρχει και κέικ μόνον με κρόκους; Έψαξα λοιπόν, στα βιβλία που μου έχει φέρει η «γιαγιά Άννα» (η πεθερά της αδερφής μου) και στο δίκτυο και βρήκα ότι στην Αμερική φτιάχνουν το «yellow butter cake» που το χρησιμοποιούν και σαν βάση για τούρτες. (Και τώρα μπορώ να κάνω μπισκότα κάποια μέρα με την ησυχία μου!).

Έτσι, έφτιαξα ταυτόχρονα δύο κέικ… το κέικ των αγγέλων σε μακρόστενη φόρμα κέικ και το «κίτρινο κέικ βουτύρου» σε μορφή cupcakes με σοκολατένια βουτυρόκρεμα επάνω και χαρούμενη πολύχρωμη τρούφα και τους τα πήγα δώρο. Περιττό να πω ότι το χάρηκαν πολύ και βέβαια τα μικρά (2 οι ανιψιές μου και κόρες της αδερφής μου και 2 οι ανιψιές της αδερφής μου και κόρες του αδερφού του γαμπρού μου) το τίμησαν ιδιαίτερα κι όσο για μένα …το απόλαυσα κι επιτέλους μου έφυγε και το απωθημένο μ’ αυτό το κέικ. Ooooouuuuuφ !!!!! Αυτή είναι η ιστορία, αλλά το αποτέλεσμα είναι, πράγματι, ένα εκπληκτικά αφράτο και μυρωδάτο κέικ που έμεινε αφράτο και την τρίτη ημέρα μετά την παρασκευή του. «Έσφιξε» ελάχιστα όταν το έβαλα στο ψυγείο για να δω πώς θα γίνει! Θα μου πείτε, αφού πήγα το κέικ δώρο… πώς τα ξέρω αυτά, αλλά θα σας πω κι εγώ ότι με τη συγκεκριμένη δόση έκανα όπως λέει η συνταγή 2 μικρά κέικ (στις αλουμινένιες φόρμες για κέικ που υπάρχουν στα σούπερ μάρκετ).

Σήμερα, λοιπόν, θα σας δώσω την πρώτη συνταγή για το λευκό βελούδινο κέικ:

Τα υλικά

- 230 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις ή ζαχαροπλαστικής
- 6 κ.σ. κόρν φλάουρ
- 170 γρ. μαργαρίνη (ή βούτυρο) σε θερμοκρασία δωματίου
- 4 ασπράδια (135 γρ.) αβγών
- 240 γρ. γάλα
- 300 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 2 βανίλιες Vahiné (αυτές με τη ζάχαρη)
- 1 κ.σ. & 1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
- Ξύσμα από 1 λεμόνι (ή πορτοκάλι) ακέρωτο
- Λίγη μαργαρίνη και λίγο αλεύρι για τη φόρμα
- Άχνη για το πασπάλισμα
- Οι φάσεις του χτυπήματος της μαργαρίνης
- Πώς γίνονται τα ασπράδια μετά το χτύπημα

Η εκτέλεση

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς Κελσίου.

Χτυπάμε ελαφρώς (μέχρι να ασπρίσουν και να αφρίσουν) τα ασπράδια με 1/4 φλ.τσ. γάλα και τις βανίλιες και τα αφήνουμε στην άκρη.

Σε ένα μπολ κοσκινίζουμε το αλεύρι με το κορν φλάουρ, το αλάτι και το μπέικιν και προσθέτουμε και τη ζάχαρη ανακατεύοντάς τα καλά με το σύρμα.

Βάζουμε τη μαργαρίνη στο μπολ του μίξερ και χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα, έως ότου αφρατέψει και ασπρίσει (3-4 λεπτά).

Σταδιακά προσθέτουμε και τα στερεά υλικά, που βρίσκονται αναμεμειγμένα ήδη στο άλλο μπολ, συνεχίζοντας το χτύπημα μέχρι η ζύμη να γίνει σαν «τριφτή» δηλαδή σαν μεγάλα «ψίχουλα» (όπως στη φωτογραφία)

Προσθέτουμε το υπόλοιπο γάλα, βάζοντας το μίξερ στη δυνατή ταχύτητα.

Χτυπάμε τη ζύμη για 2 λεπτά, καθαρίζοντας ταυτόχρονα τα τοιχώματα αλλά και τον πάτο του μπολ με μια σπάτουλα (ιδιαίτερη προσοχή στον πάτο του μπολ γιατί εμένα μετά τα 2 λεπτά μου έμειναν κομμάτια στον πάτο που δεν τα είχα καθαρίσει με την μαρίζ ώστε να χτυπηθούν και αναγκάστηκα να το ξαναχτυπήσω για ακόμη 1 λεπτό… πάντως δεν έπαθε κάτι και η υφή του παρέμεινε μια χαρά!).
Προσθέτουμε το ξύσμα του λεμονιού ή του πορτοκαλιού.

Τέλος, προσθέτουμε σε 3 δόσεις τα ασπράδια συνεχίζοντας το «χτύπημα» της ζύμης για 20 δευτερόλεπτα κάθε φορά.

Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε 2 φόρμες μιας χρήσεως των 20 εκατοστών και αδειάζουμε τη ζύμη.

Ψήνουμε τα κέικ για 40-45 λεπτά περίπου και, φυσικά, το δοκιμάζουμε με τη λάμα ενός μαχαιριού ή με ένα ξυλάκι για σουβλάκια εάν έχει ψηθεί μέχρι το κέντρο του.

Το αφήνουμε στη φόρμα για 10 λεπτά, ακόμη και το μεταφέρουμε σε σχάρα να κρυώσει.

Το ξεφορμάρουμε, πασπαλίζουμε με άχνη και μόλις το κόψουμε και το δοκιμάσουμε συνειδητοποιούμε το μεγαλείο του... αφράτο, μυρωδάτο και ταυτόχρονα αέρινο και βελούδινο με ένα άσπρο χρώμα που σε ξαφνιάζει και σου φέρνει στο μυαλό... κατάλευκες, πανέμορφες πριγκίπισσες των παραμυθιών, τρυφερές και εύθραυστες!

Πηγές: *Πηγή: Περιοδικό "Κουζίνα & ποιότητα ζωής", Απρίλιος-Μάιος 2006-* *tantekiki.blogspot.gr*