

Κέικ Ζέβρα



Τα κέικ είναι οι αγαπημένες στιγμές των μικρών και οι ένοχες στιγμές των μεγάλων. Όταν επιλέγουμε να φτιάξουμε ένα κέικ θα πρέπει να επιλέξουμε διαλεγμένα υλικά και να κάνουμε την συνταγή όσο πιο υγιεινή μπορούμε καθώς θα το προσφέρουμε σε ανθρώπους αγαπημένους. Σήμερα θα φτιάξουμε ένα φανταστικό κέικ που θα λατρέψεις και λόγω της εμφάνισής του αλλά και λόγω της καταπληκτικής του γεύσης.

Υλικά:

1 ποτήρι γάλα ΚΟΡΦΗ

4 μεγάλα αυγά αυγά ΑΥΓΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ

1 βούτυρο ΒΕΑ

500γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ

1 βανίλια

κακάο για το μισό

200γρ ζάχαρη

Εκτέλεση:

Χτυπάς στο μίξερ το βούτυρο που είναι σε θερμοκρασία δωματίου, (αφού κρατήσεις ένα κομματάκι για να βουτυρώσεις το ταψί) με τη ζάχαρη. Προσθέτεις τα αυγά, χτυπάς, ρίχνεις τη βανίλια, το μπέικιν και ξαναχτυπάς.

Βάζεις το μισό σε μια κανάτα και προσθέτεις στο άλλο μισό κακάο. Το χτυπάς και το βάζεις σε άλλη κανάτα.

Στο ταψί ρίχνεις μόνο στο κέντρο εναλλάξ, μια κρέμα, μια κακάο. Ψήνεις στους 180 βαθμούς για 30-40 λεπτά.

Δες το βίντεο από την εκπομπή Harry Cook



INFO:

- Φρόντισε πάντα τα υλικά που θα χρησιμοποιήσεις να είναι σε θερμοκρασία δωματίου
- Αν θέλεις άψογο κέικ θα πρέπει να είναι σχολαστικά ακριβής με τις ποσότητες που αναγράφει η συνταγή. Χρησιμοποίησε ζυγαριά
- Αν θέλεις να φέρεις τα αυγά σε θερμοκρασία δωματίου γρήγορα, βούτηξέ τα σε ζεστό νερό για 15?
- Μην ξεχάσεις να αλευρώσεις ή να βουτυρώσεις το ταψάκι σου. Σε κάποια κέικ μπορείς να χρησιμοποιήσεις και λαδόκολα
- Κοσκίνισε πάντα τα στερεά υλικά (αλεύρι, κακάο κτλ) για να γίνει το κέικ πιο αφράτο



- Αν κάνεις κέικ από κακάο αντί για αλεύρι στο αλεύρωμα βάλε κακάο
- Μην γεμίσεις ποτέ το ταψί/την φόρμα σου περισσότερο από τα 3/4
- Πρέπει πάντα να χρησιμοποιείς το σωστό μέγεθος ταψιού. Σε μικρό θα ξεχειλίσει, σε μεγάλο θα απλώσει
- Αντικατέστησε την κάψουλα βανίλιας με υγρή. Το αποτέλεσμα είναι καταπληκτικό
- Πάντα προσθέστε λίγο αλάτι στο μείγμα. Κάνει πάντα πιο ενδιαφέρουσα την γεύση



- Ποτέ μην ακολουθείς τυφλά την συνταγή στους χρόνους ψησίματος. Ο κάθε φούρνος και το κάθε μείγμα είναι ιδιαίτερο. Πρέπει να παρακολουθείς το κέικ σου και να κρίνεις εσύ πότε πρέπει να το βγάλεις



bletsas.gr
Ευτύχης Μηλέτσας