

Tips και συμβουλές για τέλειο κέικ



Έχεις όλα τα σύνεργα, τα υλικά και την θετική ενέργεια. Φτιάχνεις το κέικ αλλά σου γίνεται αποτυχία; Σου έχω την λύση. Μάζεψα όλες τις χρήσιμες συμβουλές και τα tips για να κάνεις το τέλειο κέικ και σου τις παραθέτω για να κάνω την ζωή σου στην κουζίνα λίγο πιο εύκολη.

Αρχικά και πριν ξεκινήσεις να φτιάχνεις το κέικ σου, βεβαιώσου πως έχεις όλα τα σύνεργα και τα υλικά στον πάγκο σου. Πάμε τώρα να μάθουμε όλες τις συμβουλές και τα tips.

- Μην ξεχάσεις να προθερμάνεις τον φούρνο στους επιθυμητούς βαθμούς για την εκάστοτε συνταγή
- 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

- Αν θέλουμε να ελέγξουμε αν ψήθηκε το κέικ, βυθίζουμε μέσα του ένα μαχαίρι ή μια οδοντογλυφίδα (προτιμότερη) στο κέντρο του κέικ. Αν βγει στεγνό είναι ψημένο, αν βγει με υγρασία πρέπει να ψηθεί λίγο ακόμη. Μην επαναλάβετε πολλές φορές , ειδικά με το μαχαίρι γιατί θα έχετε ένα πετσοκομμένο κέικ
- Αντικατέστησε το βούτυρο με σπορέλαιο. Θα κάνει το μείγμα πιο αφράτο
- Μην ανοίξεις ποτέ την πόρτα του φούρνου πριν τα 20΄ ψησίματος
- Η ζύμη για κέικ δεν χρειάζεται να χτυπηθεί πολύ. Αντιθέτως αν χτυπηθεί παραπάνω από το επιθυμητό θα έχεις αρνητικό αποτέλεσμα στην εμφάνιση του κέικ
- Για να μην θρυμματιστεί το κέικ σε ψίχουλα όταν το κόβεις, βούτα το μαχαίρι σε καυτό νερό και σκούπισε καλά πριν κόψεις
- Μην ξεφορμάρεις το κέικ όσο είναι ζεστό. Περίμενε τουλάχιστον ένα 20λεπτο
- Αν θέλεις να έχεις ακόμη πιο αφράτο κέικ, διαχώρισε τους κρόκους από τα ασπράδια, πρόσθεσε πρώτα τους κρόκους και άφησε τελευταία τα ασπράδια τα οποία χτύπα τα ως μαρέγκα
- Αν θέλεις πιο light κέικ μπορείς να αντικαταστήσεις το λάδι ή το βούτυρο με λίγο γιαούρτι με χαμηλά λιπαρά

Κείμενο από την Ηλέκτρα Αστέρη
electraasteri.gr