

10 Σεπτεμβρίου 2018

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

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)



- 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 Vaniliné (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