

Padispanya Keki

Malzemeler

6 yumurta

1 su b. toz seker

2 su b. un

2 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 limon kabugu rendesi

1 tutam tuz

Yarim su b. siviyağ

Yapılışı

İlk önce limon kabuklarını rendenin en ince kısmı ile rendeleyin.

Toz sekerlerini rendelenmiş limonlara katıp elinizle güzelce ovalayın.

Yumurtanın sarısını ve beyazını ayrı kaplara bosaltın.

Yumurtaların beyazına bir tutam tuz ilave edin rengi beyaz olana kadar cam kasede mikser ile cirpin. Ardından sekerin yarısını ilave edilip cirpmaya devam edin.

Yumurtaların sarısına geri kalan toz sekeri ekleyip seker eriyene kadar cirpin.

Daha sonra her iki yumurtayı birbirine ekleyip üzerine unu eleyin. Vanilya, kabartma tozu, siviyağ ekleyip tahta kasık ile karıştırın. Metal kasık kullanmayın, kabarmasını engellemiş olursunuz).

Malzemeleri yağladığınız kelepçeli bir kek kalıbına aktarip fırında kabarana kadar 160 derecede pisirin.