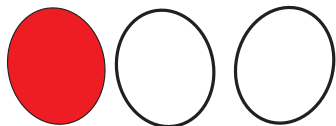




Pandispanya

Pandispanya Tarifi İçin Malzemeler

- 4 adet oda ısısında yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı sıcak su
- 1 su bardağı + 1 yemek kaşığı un
- 1, 5 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu





Pandispanya Nasıl Yapılır?

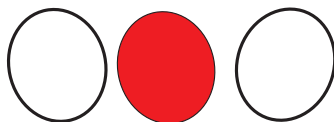
İlk olarak yumurtayı bir kabın içerisine alalım ve 2 yemek kaşığı sıcak suyu ilave edip mikser ile 4 dakika boyunca yumurtalar köpürene kadar çırpalım. Ardından toz şekeri ve vanilyayı ilave edip tekrar 5 dakika boyunca kremi kıvam alana kadar çırpalım. Bir kabın içerisine unu, nişastayı ve kabartma tozunu eleyelim ve yavaş yavaş harcın içerisine ekleyip aşağıdan yukarı doğru yavaşça tahta kaşık veya plastik spatula ile karıştıralım.

Harcımız iyice karışınca çember kek kabının (kullanılan kalıbın ölçüsü 24 cm'dir) altına yağlı kağıt serelim ve içerisine dökelim. Harcımızı kalıba döktükten sonra içerisinde hava kalmaması için kalıbı biraz sert bir şekilde tezgaha vuralım.

Fırını önceden ısıtın. Pandispanyanızın pamuk gibi olmasını istiyorsanız fırına ısıya dayanıklı bir kaba su koyabilirsiniz. 160 derece ve 50 dakikada pişecektir. İlk 30 dakika fırının kapağını kesinlikle açmayınız. 40 dakikadan sonra kürdan yardımıyla kontrol edin.

Piştikten emin olduğunuz pandispanyayı fırından hemen çıkarmayın. Fırını kapatıp kapağını aralıklı bırakın. 5 dakika sonra çıkarın. Pişen pandispanyayı kullanmadan önce en az 2 saat hatta 1 gün bekletirseniz daha güzel kesilir ve şeklini daha iyi korur.

Pandispanyanızın pamuk gibi olmasını istiyorsanız fırına ısıya dayanıklı bir kaba su koyabilirsiniz.





Pandispanya Püf Noktası

Pastanın olmazsa olmazı pandispanyanın tam kıvamında olması en önemli unsurdur. Bunu sağlamak için bütün püf noktaları ile yumuşacık dokusu sayesinde tüm soslar ve kremayı içerisine çeken nefis bir pandispanya hazırlayacağız. En önemli püf noktalardan biri yumurtaların taze, oda sıcaklığında olması. Ve yumurta akıyla sarısını beraber karıştırmamamız. Bu şartları sağladığımızda pandispanya daha çok kabarır. Diğer püf noktalar ise; çırpma kabı temiz, yağdan arınmış, metal, cam veya porselen kap olmalıdır, pişireceğimiz kabin için de fırın kağıdı kestiğimizde kekin etrafını pürüzsüz oluyor. Ve böylece kabınızın kenarlarını yağlamaya gerek yok, kek kenarlara tutunur ve sönme riski azalır.

