

# Glutensiz Melek Keki

Hafif ve havadar glutensiz melek keki tarifi. Yumurta ak? ile yap?lan bu sünger kek, vanilya ve badem aromas?yla mükemmel tat!.

30 min

HAZIRLIK

45 min

PI?IRME

1h 15min

TOPLAM

8

PORSIYON

Easy

ZORLUK

## Glutensiz Melek Keki

## Malzemeler

- 1 cup egg white
- 3 cup gluten free flour
- 1 cup corn starch
- 3 cup powdered sugar
- 2 tbsp granulated sugar
- 1 tsp salt
- 1 tsp cream of tartar
- 1 tbsp vanilla extract
- 1 tsp almond extract

## Yap?l???

- Prepare ingredients**

Separate 10-11 large eggs, placing egg whites in a clean mixing bowl and setting yolks aside for another use. Let egg whites sit at room temperature for 30 minutes to ensure they whip properly.
- Prepare oven and dry ingredients**

Preheat oven to 175°C (347°F). Combine 2 tablespoons cornstarch, 3 cups gluten-free flour, and 1 cup powdered sugar in a food processor. Pulse for 30 seconds until completely smooth and set aside.
- Process 1 cup granulated sugar in the food processor, pulsing 5-7 times to make it finer. Set aside separately from the flour mixture.**
- Whip egg whites**

Beat the room temperature egg whites with an electric mixer on high speed until they become foamy and start to hold their shape, about 2-3 minutes.
- Add 1 teaspoon salt, 1 teaspoon cream of tartar, 1 tablespoon vanilla extract, and 1 teaspoon almond extract to the foamy egg whites. Continue beating on high speed until well combined.**
- Gradually add the processed granulated sugar one tablespoon at a time while beating continuously. Beat on high speed until stiff, glossy peaks form when you lift the beaters, about 8-10 minutes total.**
- Fold in dry ingredients**

Add the flour mixture to the stiff egg whites in three additions. Gently fold each addition using a large spatula with slow, careful

movements from bottom to top, being careful not to deflate the whites.

#### 8 **Bake the cake**

Transfer batter to an ungreased 10-inch tube pan, spreading evenly. Bake at 175°C (347°F) for 35-40 minutes until the top is light golden brown and springs back when lightly touched.

#### 9 **Cool and serve**

Immediately invert the pan onto a cooling rack and let cool completely upside down, about 2-3 hours. Run a knife around the edges and center tube to release, then turn out onto a serving plate and slice with a serrated knife.

## İpuçlar?

Yumurta akı çörparken kaseden bir parça sarı kaçmamasına dikkat edin, çünkü en küçük ya da parçacık bile yumurta aklarının köpürmesini engelleyebilir.

Kuru malzemeleri katlarken metal spatula kullanın ve "J" hareketi yaparak alttan üstte katlama tekniğini uygulayın.

Kek pişerken fırın kapağını açmayın, ani sıcaklık değişimi kekin çökmesine neden olabilir.

Pişen keki kontrol etmek için kürdan testi yapın - kürdan temiz çıksal veya sadece birkaç nemli kırıntı yapmalıdır.

Keki soğutmak için mutlaka ters çevirin, bu şekilde ağırlıkla çökmesini engellemiş olursunuz.

Servis ederken keskin bıçak kullanmak yerine testere hareketi yapan özel kek bıçağı tercih edin.

Glutensiz un karışımınızın xanthan gum içerdiğinden emin olun, bu bağlayıcı madde kekin yapışmasını güçlendirir.

Pudra şekerini elemekten çekinmeyin, topaklanmış şeker hamurda düzensiz doku yaratabilir.