

Vanilyalı Kek

Klasik Vanilyalı Pound Kek tarifi. Zengin vanilya aroması, nemli doku ve kolay hazırlanış. Evde yapılmış lezzetli kek için adım adım tarif.

20 min

HAZIRLIK

45 min

PIŞIRME

1h 5min

TOPLAM

8

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 1.5 bardak un
- 0.5 çay kaşığı tuz
- 0.5 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 bardak tuzsuz tereyağ
- 1 bardak şeker
- 4 yumurta
- 1 yemek kaşığı vanilya özü
- 1 yemek kaşığı limon
- 1 bardak süt

Yapılışı

1 Prepare for baking

Preheat your oven to 180°C (350°F). Generously grease a 9-inch round cake pan with butter, making sure to coat the bottom and sides completely.

2 Mix dry ingredients

In a medium bowl, sift together 1½ cups all-purpose flour, ½ teaspoon salt, and ½ teaspoon baking powder. Set aside.

3 Cream butter and sugar

In a large mixing bowl, beat 1 cup softened unsalted butter with an electric mixer on medium speed for 1 minute until creamy. Add 1 cup powdered sugar and beat for 3 minutes until the mixture is light and fluffy.

4 Add 4 eggs one at a time, beating well after each addition until fully incorporated. Beat for an additional 3 minutes until the mixture is smooth and well combined.

5 **Add wet ingredients**

Add 1 cup milk, 1 tablespoon vanilla extract, and 1 tablespoon lemon zest to the butter mixture. Beat on medium speed until just combined.

6 **Combine wet and dry ingredients**

Add the flour mixture to the wet ingredients in three additions, folding gently with a spatula after each addition (folding means gently mixing by cutting down through the batter and turning it over). Mix just until the flour disappears and the batter is smooth.

7 **Bake the cake**

Pour the batter into the prepared cake pan and spread it evenly. Bake for 45 minutes, or until a toothpick inserted in the center comes out clean and the top is golden brown.

8 **Cool and serve**

Cool the cake in the pan for 10 minutes on a wire rack. Run a knife around the edges to loosen, then turn the cake out onto the wire rack to cool completely before slicing, about 1 hour.

İpuçları

Keki hazırlamaya başlamadan 30 dakika önce tereyağı ve yumurtaları buzdolabından çıkarın. Malzemelerin oda sıcaklığına gelmesi homojen bir karışım sağlar.

Fırını mutlaka önceden ısıtın ve keki orta rafta pişirin. Eşit ısı dağılımı için pişirme sırasında tepsiyi bir kez çevirin.

Tereyağı ve şekeri çırparken süreyi aşmamaya dikkat edin. 2-3 dakikalık çırpma süresi, hafif ve kabarık doku için yeterlidir.

Unu elekten geçirerek ekleyin ve spatula ile nazikçe karıştırın. Fazla karıştırma gluten oluşumuna neden olarak keki sertleştirir.

Kek pişmiş mi kontrol etmek için kürdanla test yapın. Kürdanın temiz çıkması, kekin tam olarak piştiğini gösterir.

Keki fırından çıkardıktan sonra 10 dakika kalıpta dinlendirin, ardından tel ızgaraya alarak tamamen soğumaya bırakın.

Kekin üzerine pudra şekeri serperken tamamen soğuk olmasını bekleyin, sıcakken şeker eriyerek hoş görünümü bozar.

Farklı aromalar denemek için vanilya özü yerine badem özü, limon kabuğu rendesi veya portakal kabuğu rendesi kullanabilirsiniz.