

## Τα μυστικά για ένα πετυχημένο κέικ

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 10/06/2009 21:09

---

<http://i43.tinypic.com/2mmy9eq.jpg>

- Το βούτυρο δεν πρέπει να είναι λιωμένο. Πρέπει να είναι παγωμένο.
- Για να χρησιμοποιήσουμε 3/4 βούτυρο, χωρίζουμε προσεκτικά το βούτυρο σε 4 κομμάτια και παίρνουμε τα 3
- Αν θέλουμε να βάλουμε σταφίδες στο κέικ, θα πρέπει πρώτα να τα αλευρώσουμε καλά και μετά να τα ανακατέψουμε πολύ ελαφρά με το μίγμα του κέικ, έτσι ώστε να μη χάσουν το αλεύρι τους.
- Επίσης, μπορούμε να βάλουμε στη φόρμα ένα μέρος από το μίγμα για το κέικ σκέτο και μετά να προσθέσουμε το μίγμα που έχουμε ανακατέψει με τις σταφίδες και τα καρύδια.
- Τα κέικ που έχουν ξηρούς καρπούς, ιδιαίτερα σταφίδες, είναι καλύτερο να γίνονται σε φόρμες που δεν έχουν πολλές εσοχές.
- Αν κάνουμε κέικ με καφέ στιγμής, θα πρέπει να χρησιμοποιούμε τον καφέ με τους χοντρούς κόκκους και πως για να διατηρηθεί ο καφές στο κέικ, δεν πρέπει να τον ανακατεύουμε πολύ με το μίγμα
- Θα πρέπει να ψεκάσουμε με το αντικολλητικό σπρέυ τη φόρμα πάρα πολύ καλά, ώστε να έχουμε καλύψει όλες τις πτυχές της.
- Το μίγμα, όταν μπαίνει στη φόρμα δεν πρέπει να καλύπτει πάνω από τα 2/3 της φόρμας, επειδή τα κέικ φουσκώνουν.
- Όταν πλέον έχουμε βάλει τη ζύμη στη φόρμα, με μια σπάτουλα κάνουμε μια χαρακιά γύρω από το κέντρο, για να αναπνέει το κέικ όσο ψήνεται και να βγαίνει με επίπεδη βάση και όχι με "καμπούρα".
- Ψήνουμε το κέικ στους 175 βαθμούς Κελσίου, όχι σε αέρα, αλλά στις αντιστάσεις πάνω κάτω και πάντα στην κάτω σχάρα, για να ψηθεί πρώτα μέσα και μετά από πάνω.
- Για να ελέγξουμε αν ο φούρνος μας αποδίδει τη θερμοκρασία που θέλουμε μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε μεταλλικό θερμόμετρο φούρνου.
- Αν διαπιστώσουμε πως ο φούρνος μας δεν έχει τη σωστή απόδοση θερμοκρασίας, μπορούμε να τον αλλάξουμε, να τον φτιάξουμε με τη βοήθεια ενός ειδικού ή αν δεν έχουμε τέτοια δυνατότητα, θα πρέπει να ρυθμίζουμε τη θερμοκρασία στην οποία τον βάζουμε, ανάλογα με τη διαφορά που έχουμε εντοπίσει.

=====

## Απ:Τα μυστικά για ένα πετυχημένου κέικ

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 19/06/2009 20:35

---

Να προσθέσω στις χρήσιμες συμβουλές σου Ηλιanna , οτι το φούσκωμα ενός κέικ εξαρτάται και από το είδος του κέικ που φτιάχνουμε .

Στα κέικ βουτύρου, το βούτυρο που χρησιμοποιούμε θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου . Αν το ταψί που θα χρησιμοποιήσουμε είναι πολύ μεγάλο, το κέικ δε θα φουσκώσει . Αν πάλι είναι πολύ μικρό, το κέικ θα κάνει μια λακουβα στη μεση . Για τα κέικ βουτύρου χρησιμοποιούμε ταψιά που δεν κολλάνε. Λαδώνουμε και αλευρώνουμε το ταψί πριν τη χρήση του.

Στα αφρωδη κέικ, δεν πρεπει να χτυπάμε τα αυγα ,περισσότερο από όσο χρειάζεται . Ανακατεύουμε τα αβγά με τα υπόλοιπα υλικά φέρνοντας τα κάτω υλικά προς τα πάνω, σα να τα διπλώνουμε. Γιατο το κεικ χρησιμοποιησουμε την φόρμα με την τρύπα στο κέντρο, αλλά δε θα

πρέπει να την λαδώσουμε . Αυτό γιατί το κέικ πρέπει να κολλήσει στις πλευρές της φόρμας κατά το φούσκωμα και έτσι να φουσκώνει καλύτερα.

Ο φούρνος πρέπει να είναι προθερμασμένος και να μην τον ανοίξουμε καθόλου την πρώτη μισή ώρα που ψήνεται το κέικ.

=====

### **Απ:Τα μυστικά για ένα πετυχημένο κέικ**

Δημοσιεύθηκε από Athina P - 15/02/2019 10:59

---

Ηταν απο τα πρωτα θεματα που ειχα βρει οταν εψαχνα συνταγες.Την μαγειρικη την λατρευω και συνεχεια ψαχνω καινουριες συνταγες.Ευτυχως βρηκα το κολπο τωρα που ο συζυγος επισκευασε τον εκτυπωτη μου να τις εκτυπωνω και να τις αποθηκευω σε φακελους αμαλογα με το ειδος της συνταγης. Προμηθευτηκα μπολικά μελάνια και αναλώσιμα εκτυπωτών και εκτυπωνω.Γραφω στο word απο κατω και τις αποψεις διορθωσεις μου και ξερω καθε φορα ακριβως πως να το κανω καλυτερο!!!

=====

### **Απ:Τα μυστικά για ένα πετυχημένο κέικ**

Δημοσιεύθηκε από Johnnys - 22/02/2019 23:47

---

Είναι πολύ σημαντικό να μην κόψει το μίγμα κατα το χτύπημα την ώρα που προσθέτουμε τα αυγά...Ενα κέικ που δεν θα κόψει σε αυτό το στάδιο όταν το κόβουμε δεν θα τρίβετε. Για να το πετύχουμε αυτό πρέπει να είναι όλα τα υλικά στην ίδια θερμοκρασία (δωματίου)

Εξίσου σημαντικό είναι όταν τοποθετούμε το μίγμα στο σκεύος να μην λερώσουμε τα τοιχώματα γιατί σε αυτή την περίπτωση δεν θα φουσκώσει σωστά!

=====