

Κέικ



SERVES



**Χρόνος
προετοιμασίας**



**Χρόνος
ψησίματος**



Εύκολο



**Αναδευτήρας
Flexi**



**2 τετράγωνα
ταψάκια**



**αντικολλητικό
χαρτί**

Υλικά:

Κέικ

- 225γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 225γρ. ζάχαρη
- 225γρ. μαλακή μαργαρίνη
- 4 αυγά
- Μαρμελάδα
- Κρέμα
- Φράουλες

Μέθοδος:

Κέικ

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180°C. Βουτυρώστε μια παραλληλόγραμμη φόρμα για κέικ.
2. Τοποθετήστε αντικολλητικό χαρτί και βουτυρώστε.
3. Προσθέστε όλα τα υλικά στο μπολ.
4. Προσαρμόστε τον Αναδευτήρα Flexi και αναμίξτε μέχρι το μίγμα να γίνει αφράτο και ελαφρύ.
5. Απλώστε το μίγμα στα ταψάκια με την βοήθεια μιας σπάτουλας.
6. Ψήστε στον φούρνο για 20-25 λεπτά. Μην ξεχάσετε να βάλετε γάντια κουζίνας!
7. Όταν τα κέικ ψηθούν θα συρρικνωθούν λίγο από τα πλαϊνά μέρη του ταψιού. Πατήστε την κορυφή του κέικ με τα δάχτυλα σας, εάν επανέλθει σημαίνει ότι είναι έτοιμο.
8. Αφήστε τα κέικ σε μια σχάρα να κρυώσουν.
9. Όταν κρυώσουν τα κέικ, απλώστε στο ένα την μαρμελάδα, στην συνέχεια απλώστε μια στρώση κρέμας και τοποθετήστε τις φράουλες περιμετρικά του κέικ.
10. Τοποθετήστε από πάνω το άλλο κέικ και πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη.