



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU VİŞNELİ KEK

2 çorba kaşığı tereyağı
200 gram bitter çikolata
3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı un
1 su bardağı donmuş vişne
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Sosu için:
2 çay bardağı vişne suyu
4 çorba kaşığı şeker
3 çorba kaşığı kakao
2 çorba kaşığı tereyağı
100 gram bitter çikolata

Çırpmaya kabının içine yumurtaları kırın ve şekerle 5 dakika kadar çırpın. İçine erimiş tereyağını ve rendelenmiş çikolatayı koyup karıştırın. Vişneler ve diğer malzemelerle karıştırıp yağlanmış kek kalıbına dökün. 180 derecede pişirin. Bu arada sosu yapmak için de gereken tüm malzemeyi bir kabin içinde pişirin ve kekin üzerine döküp soğumaya bırakın.

