



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VIŞNE SULU KEK

www.miele.com.tr

100 gr. bitter Çikolata
250 gr. Tereyağı
250 gr. Şeker
4 Yumurta
250 gr. Un
1 Paket Kabartma Tozu
250 ml vişne suyu
Kalıp için galeta unu ve yağ
Üstüne serpmek için:
Pudra şekeri

Çikolatayı parçalara ayırın. Tereyağı, şeker ve yumurtayı köpükleninceye kadar çırpın. Un ve kabartma tozu ilave edin, vişne suyu ile biraz daha karıştırın.
Çikolata parçacıklarını ekleyin.
Hamuru yağlanmış ve galeta unu serpilmiş derin dilimli kek kalıba dökün ve altın sarısı renginde pişirin.
Soğuduktan sonra üstüne pudra şekeri serpin.