İRMİKLİ VİŞNELİ KEK

Malzeme
- 1,5 su bardağı irmik (185 gr)
- 1,5 su bardağı toz şeker(185 gr)
- 200 g Sana yağı
- 250 g Yoğurt
- 1 su bardağı dondurulmuş vişne
- 1 adet yumurta
- Yarım su bardağı çekilmiş badem
- 1 paket kabartma tozu
- Üzeri İçin:
- Pudra şekeri

Hazırlanışı
Derin bir kâsenin içerisinde, oda sıcaklığında bekletip, yumuşattığınız Sana yağını, yumurtaları ve toz şekeri, krema kıvamına gelene kadar bir mikser veya çırpıcı yardımı ile çırpınız.
Krema kıvamına gelince yoğurdu ekleyip, karıştırmaya devam ediniz.
Daha sonra irmiği ekleyip, çırpınız.
En son olarak kabartma tozunu, çekilmiş bademi ve vişneyi ilave edip, tahta bir kaşık ile karıştırınız.Kek harcını, Sıvı Sana ile yağladığınız kek kalıbına alıp, harcın üzerini kaşığın sırtı ile düzeltiniz.
Önceden 185 derece de ısıtılmış fırında 35-40 dak pişiriniz.
Pişen keki kalıbında 5 dak bekletip, soğuttuktan sonra servis tabağına ters çevirip, iyice soğutunuz.(kek sıcak olur ise üzerine serptiğiniz pudra şekeri erir.)
Soğuyan kekin üzerine bir süzgeç yardımı ile pudra şekeri serpip, arzuya göre vanilyalı dondurma ile servis ediniz.

ML® Vişneli Kek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:29487 • adı:İrmikli Vişneli Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:28