KIRINTILI VİŞNELİ KEK

www.miele.com.tr

150 gr. Un
1 çay kaşığı Kabartma tozu
100 gr. Tereyağı
50 gr. Şeker
Üstüne serpmek için:
40 gr. Badem, çekilmiş
Üstüne:
2 Kavanoz Vişne (her biri 680gr.)
Glazür malzemesi:
1 Yumurta
70 gr. Şeker
1 Paket Şekerli Vanilin
4 yemek kaşığı Krema
3 yemek kaşığı Nişasta
3 damla acı badem aroması
100 gr. dilimlenmiş Badem

Un, kabartma tozu, şeker ve tereyağını karıştırın ve pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru yağlanmış kelepçeli kalıbın tabanına bastırın, bu arada kenarları 2 cm kadar yükseltin.
Hamuru birkaç yerinden çatalla delin ve öğütülmüş bademleri üstüne serpin. İyice süzülmüş vişneleri üzerine dağıtın.
Şurubu için bütün malzemeleri karıştırın.
Bu şurubu vişnelerin üzerine dağıtın ve altın sarısı rengini alıncaya kadar fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:123748 • adı:Kırıntılı Vişneli Kek • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:00