



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI VİŞNELİ ISLAK KEK

Derya Güneş

- 4 adet yumurta
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 su bardağı kadar un
- 2 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 3 su bardağı vişne nektarı (vişne suyu da olabilir)
- 1 çay kaşığı kırmızı gıda boyası
- Krema malzemeleri:
- 1 kutu krem şanti (2 poşet)
- 2 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri

Yumurta ve şekeri çırpıyoruz. 2 su bardağı vişne nektarını kekimizi ıslatmak için ayırıp diğer kek malzemelerini ekliyoruz. Çırpıma devam ediyoruz. Orta boy kelepçeli kalıbımızı margarinle yağlayıp kek karışımını döküyoruz. 180 derecede fırında pişiriyoruz. Kreması için 2 su bardağı süt ile krem şantiyi mikserle çırpıyoruz. Pudra şekeri ve margarini ekleyip çırpıma devam ediyoruz. Soğuması için buzdolabına koyuyoruz. Kekimiz pişip ilindikten sonra 3 kat parçaya ayırıyoruz. Her katını vişne nektarı ile ıslatıyoruz. Kremamızı katların arasına ve üzerine yayıyoruz. 1 gece buzdolabında bekletip servis yapıyoruz.

