



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNE SOSLU KAKAOLU KEK

Malzemeler:

6 adet yumurta (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)

1,5 su bardağı tozşeker

1 su bardağı süt

150 gr bitkisel margarin

1 su bardağı sade kekun

1 su bardağı pirinç unu

4 tepeleme yemek kaşığı kakao

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Üzerinin sosu için:

1 su bardağı soğuk süt

1 su bardağı vişne suyu

2 çay kaşığı dolusu mısır nişastası

1 yemek kaşığı tozşeker

Yumurtalar derin bir karıştırma kabına kırılıp üzerine tozşeker ilave edilerek mikserin yüksek devriyle 2-3 dakika kadar çırpılır. Üzerine süt ve yumuşal yağ eklenip 2-3 dakika daha çırpmaya devam edilir. Kekun, pirinç unu, kakao, kabartma tozu ve vanilya başka bir derin kaptaki karıştırılır. Sonra da yumurtalı karışımın üzerine aktarılır. Tahta kaşık ya da plastik spatula yardımıyla tüm malzemeler iyice karıştıncaya kadar karıştırılır. Böylece koyu muhallebi kıvamında bir kek hamuru elde edilmiş olacaktır. Diğer taraftan, en az 30 santim çapındaki kek kalıbı ya da cam ya da dikdörtgen borcam 2 yemek kaşığı sıvıyağla yağlanıp içine 1 çay kaşığı kadar un serpilir. Hazırlanmış olan kek hamuru bu yağlı ve unlu kalıba aktarılır. Kek, 5 dakika önceden ısıtılıp 180 dereceye ve alt-üst konuma ayarlanmış olan fırında 35-40 dakika, kabarıncaya kadar pişirilip çıkarılır. Fırından çıkarılan sıcak kekin üzerine hemen soğuk süt gezdirilir ve kek bir kenarda bekletilir. Diğer taraftan, sosun hazırlanması için; vişne suyu, mısır nişastası ve tozşeker küçük bir tencereye koyulur. Tel çırpıcı yardımıyla çırpılıp nişasta eritildikten sonra çok kısık ateşte, sürekli karıştırılarak kaynayıncaya kadar pişirilir. Koyulaşan ve kaynayan sos hemen ocağın altından alınır. Biraz ılıncaya soğuk kekin üzerine gezdirilip servise sunulur, istenirse kekin üzeri taze meyve, ceviz, fındık, hindistanceviziyle süslenebilir.