VİŞNE SOSLU KEK

6 adet yumurta
1,5 bardağı tozşeker
1 su bardağı süt
150 gr margarin
1 su bardağı sade kekun
1 su bardağı pirinç unu
4 tepeleme yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Sosu için:
1 su bardağı süt
1 su bardağı vişne suyu
2 çay kaşığı dolusu mısır nişastası
1 yemek kaşığı toz şeker

Yumurtalar derin bir karıştırma kabına kırılıp üzerine tozşeker ilave edilerek mikserin yüksek devriyle 2-3 dakika kadar çırpılır. Üzerine süt ve yumuşak yağ eklenip 2-3 dakika daha çırpmaya devam edilir. Kekun, pirinç unu, kakao, kabartma tozu ve vanilya başka bir derin kapta karıştırılır. Sonra da yumurtalı karışımın üzerine aktarılır. Tahta kaşık ya da plastik spatula yardımıyla tüm malzemeler iyice karışıncaya kadar karıştırılır. Böylece koyu muhallebi kıvamında bir kek hamuru elde edilmiş olacaktır. Diğer tarafta en az 30 santim çapındaki kek kalıbı ya da kare veya 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 pişirilir 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 ezildikten sonra çok kısık ateşte, sürekli karıştırılarak kaynayıncaya kadar pişirilir. Koyulaşan ve kaynayan sos hemen ocaktan alınır. Biraz ılınınca soğuk kekin üzerine gezdirilip servise sunulur. İstenirse kekin üzeri vişne, ceviz, fındık ya da hindistanceviziyle süslenebilir.



© lezzetler.com tarif no:112853 • adı:Vişne Soslu Kek • gönderen:yeşil erik • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:30