



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞNE SOSLU KEK

3 adet yumurta  
1 su bardağı şeker  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
2,5 su bardağı un  
1 su bardağı tane vişne  
Sos için:  
1 su bardağı vişne  
1 çay bardağı şeker  
1 çorba kaşığı nişasta  
1 çay bardağı su

Yumurta, yumuşak tereyağı ve şeker mikserle 5 dakika çırpılır. Üzerine un, kabartma tozu, vanilya eklenir, karıştırılır. En son vişneler katılır, fazla zedelemekten kaçınılmalı. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 180 derece fırında 45-50 dakika pişirilir. İliyınca servis tabağına ters çevrilir. Bu arada sos için vişneler robottan geçirilir, bir tencereye aktarılır. Üzerine şeker, su ve nişasta eklenir, karıştırarak bir taşım pişirilir. Sıcakken ılık kekin üzerine gezdirilir.

[ML® Çikolatalı Vişneli Kek için tıklayın](#)