



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ ÇİKOLATALI ÇAY KEKİ

Hamuru için:

1 ½ Çay Bardağı Buğday Unu (75g)

1 Su Bardağı Soğuk Süt (200ml)

3 Adet Yumurta

3 Yemek Kaşığı Toz Şeker

1 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao

2 Çay Kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin

1 Yemek Kaşığı Margarin veya Tereyağı (Oda sıcaklığında)

İçi için:

2 Su Bardağı Ayıklanmış Vişne

1 Yemek Kaşığı Tuzsuz Tereyağı (15g)

2 Yemek Kaşığı Toz Şeker (25g)

Servis için:

1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75g)

1 Su Bardağı Soğuk Süt (200ml)

1-2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Fırınınızı önceden 220oC ayarlayıp, ısıtın.

Kekin içi için, fırına girebilen bir tavada, orta ateşte tereyağını eritin ve spatula yardımıyla yağı tüm tavaya ve kenarlarına yayarak yağlayın.

Üzerine vişneleri ilave edip, 3-4 dakika pişirin. Son olarak toz şekeri ilave ederek 1-2 dakika daha pişirin.

Bu sırada tüm hamur malzemesini bir mutfak robotunda veya karıştırma kabında mikser yardımı ile yüksek devirde 2-3 dakika çırparak karıştırın.

Karışımı tavadaki vişnelerin ve oluşan şurubun üzerine dökün.

Tavayı ateşten alıp, önceden 220oC ısıtılmış fırında 16-18 dakika kabarana dek pişirin.

Pakmaya Krem Şantiyi, 1 su bardağı soğuk sütle paket üzerindeki talimata uygun olarak mikserle çırparak hazırlayın.

Fırından aldığınız kek ılınınca, dilimleyip, üzerine pudra şekeri serpiştirin ve yanında krem şanti ile servis yapın.

