



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ ÇİKOLATALI KEK

100 Gr Sana Hamurışı
1 Paket kabartma tozu
4 Adet yumurta
0,5 Su Bardağı damla çikolata
1 Su Bardağı vişne kompostosu tanesi
1 Su Bardağı süt
2 Su Bardağı tozşeker
Üzerine: Vişne marmeladı
3 Su Bardağı un

Yumurtaları bir kabın içine çırpın. Tozşekeri ekleyip mikserle 4-5 dakika çırpın. Köpük köpük olduğunda sana hamurışı margarini ekleyip tekrar mikserleyip aynı işlemi süt ekleyip tekrarlayın. Un ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın. Vişne kompostosunu ve damla çikolatayı ekleyip karıştırmaya devam edin. Karışımı orta büyüklükte yağlanmış kek kalıbına yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında,kek içini çekene kadar pişirin. Keki fırından çıkarıp servis tabağına ters çevirin. Üzerine vişne marmelatı sürün dilimleyerek servis yapın.