



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ ÇİKOLATALI KEK

200 Gr Sana Hamurışı
4 Yemek Kaşığı un
1 Tutam tuz
1 Yemek Kaşığı kakao
5 Adet yumurta
1 Su Bardağı çekirdeksiz vişne
1 Su Bardağı toz şeker
200 gr bitter çikolata

Çikolata ve yağını küçük parçalara ayırarak cam kaseye alın. İçi kaynar su dolu bir tencerenin içine kabı yerleştirerek çikolata eriyinceye kadar bekletin. Yumurtanın aklarını ve sarılarını ayırın. Sarılarına şeker ekleyip iyice çırpın. Un ve kakaoyu eleyerek ekleyin. Eritilmiş çikolatayı da ilave ederek mikserle karıştırın. Yumurta aklarını temiz ve kuru bir kaba alın. Tuz ekleyip mikserle katılaşmaya kadar çırpın. Bunu çikolatalı karışıma ekleyerek metal bir kaşıkla çırpmadan karıştırın. Vişnelere un serpiştirip hamura ekleyin. Kelepçeli kek kalıbının tabanına yağlı kağıt serin ve hamuru içine aktarın. Fırını 180 dereceye ayarlayın. Isıya dayanıklı bir kasenin içine sıcak su doldurup fırının en alt rafına yerleştirin. Kek kalıbını ısınmış fırına vererek 35 dakika kadar pişirin. üzerine antepfıstığı serpip, vanilyalı dondurma ile servis yapın. Vişneli çikolatalı kek artık hazır.