



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ DOLGULU KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı seker
Yarım çay bardağı su
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1.5 su bardağı un

İçi için:

Sade pasta kreması

Vişne suyu

Üzeri için:

Sade krem şanti

Vişneli meyve sosu

Çırpma kabına yumurta ve şekeri alıp iyice çırpıyoruz

Daha sonra diğer malzemeleride sırasıyla ilave edip kaşıkla yavaş yavaş karıştırıyoruz

Hamuru yağlanmış kare borcama alıp önceden ısınmış

200 dc fırında pişiriyoruz

Piştikten sonra üzerini herhangi bir oyacakla oyup delikler açıyoruz

Pasta kremamızı vişne suyu ile çırpıp krema torbası ile deliklere dolduruyoruz

İsterseniz delikleri yarıya kadar krema doldurun kalan yarisinida meyveli sos doldurun.

En son olarak da üzerine önce krem şanti sonra meyve sosu sürüyoruz ve Servis yapıyoruz.

