VİŞNELİ - KAHVELİ KEK

Malzeme
- 3 adet yumurta
- 200 g Sana Hamurişi
- 1 su bardağı yoğurt
- 1,5 su bardağı şeker
- 2 yemek kaşığı granüle kahve
- 1 su bardağı vişne
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- 3,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Hazırlanışı
1. Derin bir kâseye oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları kırıp içine şekeri ve portakal kabuğu rendesi ilave edip şeker yumurtaların içinde eriyinceye kadar iyice çırpın.
2. Şeker yumurtanın içinde eriyince içine oda sıcaklığında yumuşatıp küplere kestiğiniz Sana Hamurişi?ni ilave edip çırpmaya devam edin.
3. Daha sonra yoğurdu, bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu, kabartma tozunu ve vanilyayı ilave edin. Kek harcını mikser ile karıştırdıktan sonra içine granüle kahveyi ekleyip kaşık ile karıştırın ki kahve parçaları küçülmesin.
4. Kek harcını Sana ile yağladığınız kek kalıbının içine alın. Kek harcının içine uygun gördüğünüz şekilde vişneleri yerleştirin.
5. Vişneli keki önceden 185 derecede 35-40 dakika pişirip 15 dakika kalıbında soğutup servis edin.

ML® Vişneli Kahveli Kek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:29381 • adı:Vişneli - Kahveli Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:46