



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ KEK

Cansın Kızıldemir

3 adet yumurta (oda sıcaklığında)

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı ılık süt

1 KUTU PINAR LABNE

8 çorba kaşığı tepeleme un

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1 kase vişne

SOS:

2 su bardağı su

Yarım su bardağı toz şeker

1 çorba kaşığı tepeleme buğday nişastası

2 çorba kaşığı kakao (veya yarı yarı kakao ve bitter çikolata)

Vişneler çekirdekleri çıkarılarak ayıklanır. Bir süzgeçe konarak suyunun süzülmesi sağlanır. Yumurtalar toz şeker ile beraber mikserde 5 dakika çırpılır. Sırasıyla süt, Pınar Labne, kabartma tozu ve vanilya konularak karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Üzerine süzölmüş vişneler yerleştirilir. 170 derecede önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 35 dakika pişirilir. Pişen kek ılınmaya bırakılır. İlininca servis tabağına ters çevrilir. Üzerine çikolatalı sos dökölür.

Sosun Yapılışı: Bütün sos malzemeleri bir tencereye konularak devamlı karıştırılarak ocakta pişirilir. Pişince ılıncaya kadar devamlı karıştırılarak kaymak tutması engellenir.