



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VİŞNELİ PASTA

### Malzemeler

200 gr tereyağı,  
2 su bardağı toz şeker,  
4 adet yumurta,  
2 su bardağı un,  
2 çorba kaşığı kakao,  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu,  
1 kavanoz vişne kompostosu (çekirdekleri çıkarılmış),  
1 paket sütsüz çikolata,  
1 poşet krem şanti,  
1 su bardağı süt,

Oda ısısında bekletilmiş tereyağı, şeker, yumurta, un, kakao ve kabartma tozunu karıştırıp mikserle 10 dakika çırpın. Hamuru, yağlanmış unlanmış kalıba döküp önceden ısıtılmış orta hararetli bir fırında 40 dakika pişirin. Kek soğuyunca ortadan ikiye kesin. Kekin yarısını çatalla birkaç yerinden delin. Üzerine bir kaşık yardımıyla vişne kompostosu gezdirin. Çikolatayı rendeleyin. Toz krem şantiye süt ilave edip mikserle çırpın. Kekin üzerine krem şantinin yansını sürüp, çikolata serpin. Kompostodaki vişne tanelerini dizin. Üzerine kekin diğer yarısını kapatın. Pastanın üstünü vişne suyuyla ıslatıp boşluk kalmayacak şekilde krem şanti vişneyle süsleyin. Pastayı bir gece buzdanda beklettikten sonra servis yapın.

[ML® Vişneli Pasta için tıklayın](#)