



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞNELİ SÜNGER KEKİ

450 gr konserve vişne kompostosu (çekirdekleri çıkarılmış, süzölmüş ve suyundan 1 su bardağı ayrılmış)  
1 çorba kaşığı şeker  
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi  
1 tatlı kaşığı tarçın  
20 santimlik hamur kasesi  
1/2 su bardağı krem şanti

Orta boy bir tencereye ayırdığınız 1 su bardağı vişne kompostosu suyunu, şekerini, portakal kabuğu rendesini ve tarçını koyup, tencereyi orta ateşe oturtunuz. Sürekli karıştırarak şekerini eritiniz. Şeker eriyince ateşten alıp bir kenarda ılınmağa bırakınız.

Hamur kasesini bir servis tabağına yerleştirip, üstüne ılınan şerbeti gezdiriniz. Süzölmüş vişne tanelerini hamur kasesinin üstüne diziniz. Servis tabağını buzdolabına kaldırıp, keki 1 saat soğutunuz.

Tabağı buzdolabından alınız. Krem şantiyi bir sıkma torbasına doldurup, kekin üstüne çepeçevre, süslü biçimde sıktıktan sonra, kekinizi servis ediniz.