



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ SÜPER KEK

Kek için:

3 çorba kaşığı neskafe

1 çay bardağı süt

2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

200 gram kakaolu bisküvi

Harç için:

Yarım su bardağı süzme yoğurt

5 adet yumurtanın akı

1 çay bardağı krema

2 çorba kaşığı süt

2 çorba kaşığı un

Yarım çay bardağı pudraşekeri

1 paket vanilya

Bir tutam tuz

Süslemek için:

400 gram dondurulmuş vişne

1 çorba kaşığı pirinç unu

1 su bardağı su

1 çay bardağı şeker

Neskafeyi ve sütü karıştırıp üzerine tereyağını ilave edin. Bisküvileri küçük parçalar halinde kırıp karışıma ekleyip, yağlanmış bir kelepçeli kalıba elinizle bastırarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 8 dakika pişirip soğumaya bırakın. Diğer taraftan harç için yoğurdu geniş bir kaba alıp üzerine kremayı ve yumurta aklarını ekleyip çırpın. Sütle açıp karışıma ekleyin. Un, pudraşekeri, vanilya ve tuzu ilave edip iyice karıştırdıktan sonra ılınmış bisküvilerin üzerine döküp yeniden fırına verin. Fırın ayarını değiştirmeden 1 saat pişirin. Kelepçeli kalıptan çıkarıp servis tabağına alın. Küçük bir tencereye vişneleri koyup üzerine şeker ve suyu koyup kaynatın ve nişastayı suyla açıp kaynayan karışıma koyup ocaktan alın ve soğumaya bırakın kekin üzerine ince bir tabaka halinde gezdirip dilimleyerek, arzuunuza göre böğürtlenle süsleyerek ikram edin.