



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ VE SUPANGLELİ KEK

4 paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata
250 gr tereyağı
6 adet büyük boy yumurta
100 gr Pakmaya Pudra Şekeri
1 paket Pakmaya Supangle
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
5 çorba kaşığı un (tepeleme)
1 küçük kase dondurulmuş vişne
12 adet yarımşar ceviz içi

Tereyağını küp küp doğrayın, cam bir kaseye aktarın. Pakmaya Bitter Parça Çikolata'yı ilave edin. Benmari usulü eritin.

Yumurtalar ile Pakmaya Pudra Şekeri'ni mikserde köpük köpük olana dek yaklaşık 8-10 dakika boyunca çırpın.

Ayrı bir kasede elenmiş unu, hazır toz Pakmaya Supangle'yi ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i karıştırıp harmanlayın.

Çikolata ile tereyağı karışımı iyice eriyince ocaktan alın, ılınınca yumurtalı karışımı ve unlu karışımı birleştirin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak malzemeyi birleştirin.

Karışımı yağlanmış büyük dikdörtgen bir tepsiye dökün. Üzerlerine ceviz içi ile vişne taneleri yerleştirin.

Hamuru önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında, 40-45 dakika pişirin. Fırından alın, ılınınca dilimleyip servis yapın.

