



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ VE VİŞNELİ KEK

120 gr (8 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı yağ (yumuşamış)
150 gr (1/2 su bardağı + 2 çorba kaşığı) toz şeker
3 iri yumurta
100 gr badem (soyulup dövülmüş)
50 gr (1/2 su bardağı) + 2 tatlı kaşığı kabaran cinsten böreklik un
125 gr vişne reçeli taneleri (ikiye bölünmüş)
1 tatlı kaşığı vanilya esansı

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (180 °C) ısıtınız. Küçük boyda yuvarlak bir kek kalıbının dibini ve kenarlarını bir tatlı kaşığı yağ ile yağlayınız. 2 tatlı kaşığı unu, kek kalıbına serpiniz. Kalıbı sağa sola sallayarak her tarafının ince bir un tabakası ile kaplanmasını sağlayınız ve fazla unu silkeleyiniz.

Orta boy bir kâsede yağı, kremamsı bir hale gelene kadar dövnüz. Şekeri ekleyerek karışım ince ve kremamsı olana kadar karıştırınız. Sürekli çırparak yumurtaları tek tek ekleyip koyduğunuz her yumurta için bir kaşık badem katarak karıştırınız.

Unu, vişne tanelerini ve vanilya esansını koyup, karışımı kek kalıbına aktarınız; kalıbı yavaş yavaş tezgâhına vurarak malzemenin eşit dağılmasını sağlayınız. 50 dakika, kekin ortasına daldırılan sıcak ve kuru bir şiş temiz çıkana kadar, fırında pişiriniz.

Not: Yapılışı kolay olan bu yaş kek, üstü iyice örtülü bir kek tenceresinde tazeliği bozulmadan, en az 10 gün kadar saklanabilir. Gerek bu kekin, gerekse bütün öteki vişneli keklerin aksayan yönü, vişnelerin kekin dibine çökmesidir. Bazı aşçılar, bunu önlemek için vişneleri kek hamuruna katmadan önce hafifçe una bulamayı tavsiye ederler. Bu yöntem her zaman geçerli olmayabilir. Ama, vişneler eşit dağılsa da dibe çökse de, bu kekin son derece lezzetli olduğunu söyleyebiliriz.