



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## ÇİKOLATALI VİŞNE SOSLU PASTA

Malzeme:

90 gr Teremyağ

3 adet yumurta

1 kahve fincanı esmer şeker

125 gr bitter çikolata

1 çay kaşığı Bizim Mutfak Vanilya

125 gr Bizim Mutfak Un

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Kakao

1 kahve fincanı süt

2 çorba kaşığı portakal suyu

Sosu için :

100 gr vişne suyu

200 gr vişne

100 gr toz şeker

Bitter çikolatayı benmari usulü eritip ılınmaya bırakın. Yumurta sarıları ile aklarını ayrı kaplara ayırın. Aklarını mikserle kar haline gelene dek çırpın. Ayrı bir kaptaki teremyağ ve şekerini mikserle çırpın. Sırasıyla yumurta sarıları, eritilmiş çikolata, kakao, süt, vanilya, portakal suyu ve hazır kek ununu ekleyin. Birkaç dakika daha çırpın. En son yumurta aklarını ilave edin ve tahta bir kaşıkla alttan üste doğru havalandırarak karıştırın. Hazırladığınız karışımı ısıya dayanıklı ortası delikli bir fırın kabına aktarın. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 1 saat pişirin. Fırından alıp ılınmaya bırakın. Sos için, sos tenceresinde vişne suyunu tozşekerle kaynatın. Sos koyulaşınca çekirdekleri çıkartılmış vişneleri ilave edip bir taşım daha kaynatın. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Pastayı servis tabağına aktarın. Sos ve pudraşeker ile süsleyin. Servis yapın.

---