



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİKOLATALI VİŞNELİ KEK

300 g (2,5-3 su bardağı) un  
1 yemek kaşığı tarçın  
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu  
3 yumurta  
250 g (1,5 su bardağı) toz şeker  
125 g yumuşak margarin  
130 g (1,5 su bardağı) öğütülmüş ceviz  
Dolgu:  
2 poşet Dr. Oetker Tartjölle  
4 yemek kaşığı toz şeker  
200 ml (2 çay bardağı) vişne suyu  
300 ml (3 çay bardağı) su  
240 g (2 su bardağı) çekirdeksiz vişne tanesi  
Üzeri için:  
100 ml (1 çay bardağı) krema  
100 g bitter çikolata  
40 g beyaz çikolata  
1 çay kaşığı sıvı yağ

### Hazırlanışı:

Un, tarçın ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Ayrı bir kaptaki yumurta ve toz şekerini 2 dakika çırpın. Margarin ve elediğiniz tarçınla un karışımını ilave edip 2-3 dakika daha çırpın. Öğütülmüş cevizleri ekleyin, 1 dakika daha çırpın. Hamuru 26 cm çapında yağlanmış veya pişirme kağıdı serilmiş kalıba alın, üzerini düzleştirip fırının orta katında pişirin.

Fırından aldığınız keki 10 dakika bekletip kalıptan çıkartın ve soğumaya bırakın. Soğuyan keki enlemesine üçe kesin.

Tartjölleleri toz şeker ile karıştırın. Üzerine su ve vişne suyunu ilave edin, kısık ateşte karıştırarak pişirin. 1 dakika kaynatıp ocaktan alın ve vişne tanelerini ilave edin. Yarısını kekin ilk katının üzerine yayın, ikinci katı kapatıp kalan jöleyi yayın ve son keki kapatın.

Kremayı kısık ateşte ısıtın, kaynamaya başladığında 100 g bitter çikolatayı ilave edin, ocaktan alıp eriyinceye kadar karıştırın. Oda sıcaklığına geldiğinde kekin üzerine yayın. Beyaz çikolatayı sıvı yağ ile birlikte benmari yöntemi ile eritin. Yayıdığınız bitter çikolatanın üzerine aralıklı damlatın, bekletmeden kürdan ile dışa doğru yayarak yıldız şekilleri verin.

Buzdolabında 1-2 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.

Benmari yöntemi: Su dolu bir kabın içindeki daha küçük bir kaba, ısıtılacak veya eritilecek malzeme konulur. Su ısıtılarak üstteki malzemenin dibi tutmadan ısınması veya erimesi sağlanır.