



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONMUŞ VIŞNELİ PASTA

3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay kaşığı tarçın
3 çay kaşığı donmuş vişne
3 adet dövülmüş karanfil
2,5 su bardağı un
Islatmak için:
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı çiğ krema
1 su bardağı süt
50 gram bitter çikolata

Derin bir kabin içinde yumurta ve şekeri 3 dakika çırpın. Üzerine diğer sıvı malzemeleri ekleyip çırpıma devam edin. Unu, kabartma tozunu, vanilyayı ve baharatları da ilave ederek kek harcını oluşturun. Bu karışımı yağlanmış unlanmış kek kalıbına dökün. Vişneleri de içine doğru batırıp karıştırın ve 170 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Bu arada pasta olarak yumuşak yenebilmesi için de şeker ve kremayı 3 dakika kaynatıp içine çikolatayı atıp eritin. Sosu hazırlayın. Fırından çıkınca da kalan vişnelerle karıştırıp pastanın üzerine döküp soğumaya bırakın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 13.06.2023