



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KEK

Tereyağı 125 gr. oda sıcaklığında
Toz şeker 1 su bardağı
Yumurta 3 adet
Yoğurt Yarım su bardağı
Kakao 2 tepeleme yemek kaşığı
Bitter ikolata 120 gr. parçalara ayrılmış
Sıcak su Yarım su bardağı
Kabartma tozu 1 tatlı kaşığı
Un 2 - 2.5 su bardağı
SuperFresh Vişne 1 su bardağı
Su 1 ay bardağı
Sosu için:
Kakao 1 yemek kaşığı
Toz şeker 1 çay bardağı

Yumurtaları, toz şeker ve tereyağı ile mikser yardımıyla iyice çırpın. Bu karışıma, yoğurt ekleyip tekrar karıştırın. Başka bir kaptaki harmanladığınız un, kabartma tozu ve kakaoyu da ilave edip pürüzsüz bir kıvama gelene kadar çırpın.

Çikolata parçalarını da ekleyip, üzerine kaynar suyu dökün ve karıştırın. Yağladığınız kek kalıbına hamurun yarısını dökün, SuperFresh Vişnelerin yarısını üzerine yerleştirip hamurun kalan yarısını da dökün.

Kalan vişneleri de hamurun en üstüne parmağınızla hafif bastırıp gömülmelerini sağlayarak dizin.

200 derecede 40 -45 dakika kürdanla kontrol ettiğinizde yapışmayacak kıvama gelene kadar pişirin.

Keki fırından almadan önce sos malzemelerini sos tavaında karıştırıp 5 dakika kaynatın ve fırından çıkardığınız sıcak kekin üzerine sıcak sosu dökün.

