



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KARA ORMAN KEKİ

3 adet yumurta  
125 g Sana  
1,5 su bardağı pudra şekeri  
5 yemek kaşığı kakao  
1 su bardağı vişne  
1 çay bardağı süt  
1 çay bardağı yoğurt  
3 su bardağı un  
1 paket sütsüz çikolata  
1 paket kabartma tozu  
Üzeri için:  
1 kutu krema (sıvı)

1. Sütsüz çikolatayı, rendenin geniş tarafı ile rendeleyin. Derin bir kâsenin içine oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları kırıp, içine pudra şekerini ilave edip, bir çırpıcı veya mikser yardımı ile krema kıvamına gelene kadar çırpın.
2. Harç krema kıvamına geldikten sonra içine oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağın, sütü ve yoğurdu ilave edip, çırpıma devam edin.
3. En son olarak harça bir süzgeç yardımı ile eleyerek unu, kabartma tozunu ve kakaouyu ilave edip, karıştırın.
4. Kek harcını Sıvı Sana ile yağlanan kek kalıbına döküp, tahta bir kaşık ile üzerini düzeltin. Harcın üzerine rendelenmiş çikolatayı döküp, en son üzerine vişneleri dizip, hafifçe üzerlerine bastırıp, kek harcının içine bastırın.
5. Kar orman kekini önceden 185 derece ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirin. Pişen keki kalıbında 15 dak soğuttuktan sonra servis tabağına ters çevirip, çıkarın. Üzerine kremayı döküp, arzuya göre vanilyalı dondurma ile servis edin.