



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KASSANDRA KEKİ

Süslemesi:

500 gr sütsüz (bitter) çikolata

15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı

60 gr (1/2 su bardağı) + 3 çorba kaşığı un

5 yumurta

1 çay kaşığı vanilya esansı

180 gr (3/4 su bardağı) şeker

60 gr (1/2 su bardağı) kakao

150 gr (10 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)

Şurubu:

125 gr (1/2 su bardağı) şeker

200 gr (1 su bardağı) su

1/2 su bardağı vişne suyu

Harcı:

950 gr (3+3/4 su bardağı) krem şantiy

60 gr (1/2 su bardağı) pudra şekeri

250 gr vişne (üstlerine 1 limonun suyu serpilmiş)

Kek bitince üstünün ve yanlarının süslemesini yapmak için düz bir yere bir parça mumlu kağıt koyunuz. Çikolatayı düz tutarak sebze kabuğu kazıyıcısıyla şeritler halinde kazıyınız. (Geniş şeritler çikolatanın yüzeyinden, dar şeritler de kenarlarından elde edilir.) Çikolata şeritlerinin üstünü örterek buzdolabında soğutunuz.

Keki yapmak için her biri 17,5 cm'lik 3 kek kalıbını 1 çorba kaşığı yağla hafifçe yağlayınız. Her birini 1 çorba kaşığı unla unlayıp fazla unlarını silkeleyerek bir kenara koyunuz.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 C) getirip ısıtınız.

Yumurta, vanilya esansı ve şekeri büyük bir kaseye koyup, yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla, karışım kalın ve kabarıp oluncaya kadar iyice çırparak krema haline getiriniz. Kalan 60 gr (1/2 su bardağı) un ile kakaoyu, hazırladığınız krema kıvamında karışımın üstüne azar azar eleyip, kaşıkla yavaşça yediriniz. Eritilmiş yağı da kaşık kaşık döküp yediriniz.

Karışımı, hazırladığınız üç kek kalıbına eşit ölçüde dağıtınız.

Kekleri fırına verip 12-15 dakika, ortalarına batırılmış bir şiş temiz çikana kadar pişiriniz. Kalıpları fırından alıp 10 dakika beklettikten sonra, kekleri büyük bir tel ızgara üstüne çıkararak soğumaya bırakınız.

Kekler soğurken, vişneli şurubunu yapınız. Şeker ve suyu küçük bir tencereye koyup orta ateşte şekeri eritiniz.

Şeker eriyince ateşin altını açıp, 5 dakika kaynatarak tencereyi ateşten indiriniz. Şurubu 20 dakika, soğuyana kadar bir kenarda bırakınız. Soğuyunca vişne suyunu katıp, keklerin üstünü çatalla delerek bu deliklerden kaşık kaşık vişne şurubu akıtınız. Kekleri bir kenara bırakınız.

Harcı için, krem şantiyiyi yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla, hafifçe kalınlaşana kadar çırpınız. Pudra şekerini ekleyip yeniden sertleşene kadar çırpınız.

Çikolataları buzdolabından çıkarıp bir kenara koyunuz. Keklerden birini geniş bir servis tabağına koyup, üstüne 1,5 cm kalınlığında krem şantiyi dökünüz. Vişnelerin 20-25 tanesini ayırıp, kalanları krema tabakasının üstüne serpiştiriniz. İkinci keki yavaşça üstüne kapayınız. Bunun da üstüne 1,5 cm kalınlığında krema döküp, üçüncü keki üstüne oturarak yanlarını krem şantiyile sıvayınız. (Üstünü süslemek için biraz krem şantiyi ayırınız.)

Kekin kenarlarını parmak uçlarınızla çalışarak çikolata şeritleriyle tamamen kapayınız. Üstüne kenarlara doğru, ayırdığınız krem şantiyiyi süslü bir biçimde sıkıp, ayırdığınız vişneleri bir sıra halinde dökünüz. Kekin ortasını geniş çikolata şeritleriyle süsleyiniz. Kekinizi soğutup servis ediniz.