



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI BAŞLIKLİ KIZ PASTASI

100 gr margarin
150 gr Tozşeker
200 gr Un
3 adet Yumurta
2 tatlı kaşığı Kabartma Tozu
3 yemek kaşığı Kakao
Yarım su bardağı Süt
Yarım Paket Dondurulmuş Vişne
Kreması için:
500 gr Labne
2 paket Krem Şanti
2 paket Şekerli Vanilin
100 gr Pudra Şekeri
Üzeri için:
2 paket Vişne Aromalı Jöle

Kekimizi hazırlamak için yumurtalarımızı çırpma kabımızın içerisine kırıyoruz ve üzerine şekeri de ekleyip mikserle 2-3 dakika çırpıyoruz. Ardından margarini ve sütü de ekleyip 1-2 dakika daha mikserle çırpıttıktan sonra un ve kabartma tozumuzu ekleyip çırpmaya devam ediyoruz. Son olarak kakaomuzu da ekledikten sonra çırparak kek hamuru kıvamına getiriyoruz. Hamurumuzu yağladığımız kelepçeli kek kalıbımıza boşaltıyoruz. Buzu çözülmüş olan vişnelerimizden 15 adet Vişne ayırıp bir kenara alıyoruz. Kalan vişnelerimizi hamurumuzun üzerine diziyoruz ve önceden ısıtılmış 175 derece fırında yaklaşık 35-40 dakika pişiriyoruz. Kekimizi fırından çıkardıktan sonra soğumasını bekliyoruz ve kalıbından çıkarmıyoruz. Kreması için öncelikle krem şantiyi paketin üzerinde yazıldığı biçimde hazırlıyoruz ve içerisine labneyi ekleyip tekrar mikserle çırpıyoruz ve ardından pudra şekeri ve şekerli vanilini de ekleyip 1-2 dakika daha çırpıyoruz. Hazırlamış olduğumuz kremayı soğumuş olan kekimizin üzerine seriyoruz. Ayırmış olduğumuz vişneleri kremamızın üzerine süslüyoruz. Bir tencerede vişne aromalı jelimizi pişiriyoruz. Dikkat jeli 5 dakika soğuttuktan sonra kremanın üzerine dökün. Pastamızı 1-2 saat buzdolabında beklettikten sonra kek kalıbımızdan çıkarıp servis yapabilirsiniz.