KREMALI VİŞNELİ ISLAK KEK

Derya Güneş

4 adet yumurta
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı kadar un
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 su bardağı vişne nektarı (vişne suyu da olabilir)
1 çay kaşığı kırmızı gıda boyası
Krema malzemeleri:
1 kutu krem şanti (2 poşet)
2 su bardağı süt
1 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı pudra şekeri

Yumurta ve şekeri çırpıyoruz. 2 su bardağı vişne nektarını kekimizi ıslatmak için ayırıp diğer kek malzemelerini ekliyoruz. Çırpmaya devam ediyoruz. Orta boy kelepçeli kalıbımızı margarinle yağlayıp kek karışımını döküyoruz. 180 derecede fırında pişiriyoruz. Kreması için 2 su bardağı süt ile krem şantiyi mikserle çırpıyoruz. Pudra şekeri ve margarini ekleyip çırpmaya devam ediyoruz. Soğuması için buzdolabına koyuyoruz. Kekimiz pişip ılındıktan sonra 3 kat parçaya ayırıyoruz. Her katını vişne nektarı ile ıslatıyoruz. Kremamızı katların arasına ve üzerine yayıyoruz. 1 gece buzdolabında bekletip servis yapıyoruz.



© lezzetler.com tarif no:118700 • adı:Kremalı Vişneli Islak Kek • gönderen:hicran selin • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:40