



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARSHMALLOW KEK

3 yumurta
2 ay bardağı (200 g) toz şeker
1 ay bardağı (100 ml) süt
1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağı
1 paket Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcı
2 su bardağı (200 g) un
1 ay bardağı (60 g) dondurulmuş vişne
ÜZERİ İÇİN:
2 adet bisküvili hazır marshmallow (bisküvili olandan)
14 adet küçük boy marshmallow (yarım parmak uzunluğunda)

Kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekeri aktarın. Mikserle köpük köpük olana dek çırpın. zerine sütü ve sıvı yağı edip tüm malzeme karışına kadar ırpmaaya devam edin.
Bir kaba Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcını ve unu aktarıp kaşıkla karışırarak harmanlayın.
Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.
Kek hamurunu yağılanmış ve unlanmış orta boy, yuvarlak iki ayrı kalıbına dkn.
Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.
Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 45 dakika pişirin.
Keki fırından alın, üzerlerine vişne taneleri yerleştirin. Marshmallow parçalarını dekoratif bir şekilde yerleştirin.
Tekrar sıcak fırına verin. En fazla 5 dakika pişirip (zeri karamel rengini alana kadar) fırından alın.

