



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞNE SOSLU KEK

1 paket Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcı  
3 yumurta  
2,5 çay bardağı (225 g) toz şeker  
1 çay bardağı (100 ml) süt  
1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ  
Yarım çay bardağı (50 ml) su  
2.5 su bardağı (250 g) un  
2 yemek kaşığı Pakmaya Sütü Parça Çikolata  
Vişneli sos için:  
1 su bardağı çekirdeksiz vişne  
1 su bardağı su  
1 yemek kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası  
3 yemek kaşığı toz şeker  
Yarım çay kaşığı tarçın

Kek için bir çırpma kabına yumurtaları ve toz şekerini aktarın.

Mikserle köpük köpük olana dek çırpın.

Üzerine sütü, suyu ve sıvı yağı ekleyip tüm malzeme karışımına kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcını ve unu aktarın, kaşıkla karıştırarak harmanlayın. Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip, birkaç dakika daha çırpın.

Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış ortası delik yuvarlak bir kek kalıbına dökün.

Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Bekletme süreci bittikten sonra üzerine Pakmaya Sütü Parça Çikolata serpin.

Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 40-45 dakika pişirin.

Vişneli sos için tüm malzemeyi sos tenceresine alın. İyice karıştırın ve kısık ateşte pişirmeye başlayın. Yoğun bir kıvam alıp 3-4 dakika kadar kaynayınca ocaktan alın. Arada bir kaşıkla karıştırarak ılınmaya bırakın.

