



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNE SULU KAKAOLU KEK

<http://www.hurriyet.com.tr>

3 yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı vişne suyu
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
1 fincan çikolata parçaları
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı kakao
3 su bardağı un
Üzeri için:
Çikolata sosu
Limon kabuğu rendesi
Fesleğen yaprakları

Önce şeker ve yumurtayı mikser yardımı ile çırpın. Daha sonra sıvı malzemeleri tek tek ilave ederek çırpmaya devam edin. Unu eleyin ancak hepsini bir çırpıda koymayın, gerektiğinde un ilave edin. Kabartma tozu ve vanilya ile kakao ve çikolata parçalarını da bu aşamada ilave edin. Spatula ile malzemelerin birbiri ile birleşerek hamurun kek kıvamı haline gelmesini sağlayın.

180 derecede ısınmış fırında 40-45 dakika kadar pişirin. Pişirme süresi fırın özelliğine göre değişiklik gösterebilir. Piştikten sonra hafif soğutun, üzerini çöp şişler ile delin ve çikolata sosu dökün. Limon kabuğu rendesi ve fesleğen yaprakları ile süsleyerek servise sunun.

Not: Buzdolabında 2 saat kadar bekletilirse lezzet daha yoğun olacaktır.

