



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ ALT ÜST KEK

150 gr tereyağı
1 tatlı kaşığı tarçın
250 gr toz şeker
75 gr badem (kabukları soyulmuş, hafif kavrulmuş, ince kıyılmış)
200 gr SuperFresh vişne (çözülmüş, süzölmüş)
1 adet büyük boy yumurta (oda sıcaklığında)
160 gr un (elenmiş)
1/2 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
125 ml krema

Tereyağından 3 çorba kaşığı alın, eritin ve ılıncaya kadar 3-4 dak. bekletin. Erimeş tereyağını karıştırın ve 8 adet porsiyonluk muffin kalıplarını yağlayın. Tarçın ve 100 gr toz şekerini harmanlayıp, kalıpların tabanlarına serpin. Üzerlerine sırasıyla badem ve vişneleri paylaşdırıp, kalıpların tabanlarına eşit yayın. Kalan toz şeker ve kalan tereyağını orta devirli mikserle toz şeker eriyinceye kadar 3-4 dak. çirpin. Çırpıma devam ederek sırasıyla ve her biri iyice karıştıktan sonra yumurta, un, tuz, kabartma tozu ve kremayı katın. Unlu karışımı kaşık kaşık vişnelerin üzerine paylaşdırın. Önceden ısıtılmış 175 C fırında üzerleri kızarıncaya kadar 25-30 dak. pişirin. Fırından çıkarın ılıncaya kadar bekleyin ve tabaklara ters çevirerek çıkarın. Arzu ederseniz krema veya dondurma ile birlikte servis edin.

