



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ ÇİKOLATALI KEK

3 adet yumurta
150 gram vişne
1,5 su bardağı şeker
3 çorba kaşığı kakao
80 gram erimiş bitter çikolata
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2,5 su bardağı un
3 çorba kaşığı tereyağı

Mikser kabının içine öncelikle yumurta ve şekeri koyup çırpın. Başka bir yerde erimiş tereyağını, kakaoyu ve erimiş çikolatayı karıştırın. Diğer bir kapta yumurta ve şekeri 3 dakika çırpın. Tereyağı ve çikolatalı karışımı yumurtalı bu karışıma ekleyin. Sürekli karıştırarak içine unu, vanilyayı ilave edip yağlanmış unlanmış kek kalıbına boşaltın. Üzerine vişneleri dökün. 170 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Fırından alıp üzerine erimiş çikolata ve çiğ kremayı karıştırıp dökün. Dilimlere ayırıp servis yapabilirsiniz.

