



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ ÇİKOLATALI KEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

275 g un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

225 g yumuşak margarin

1 su bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 tutam tuz

7 yemek kaşığı süt

3 yumurta

1 su bardağı dondurulmuş çekirdeksiz vişne

100 g Dr. Oetker Çikolata Parçaları

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

Kelepçeli kalıba pişirme kağıdı serin ve kenarlarını margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 160 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin.

Margarini çırpma kabına alın ve mikser ile 1 dakika çırpın. Çırpıma devam ederek sırayla toz şeker, şekerli vanilin, tuz ve sütü ilave edin ve 1 dakika daha çırpın. Yumurtaları teker teker ilave ederek her birini 30 saniye çırpın. Hazırladığınız un karışımını ilave edin ve düşük devirde 1 dakika çırpın. Çikolata parçalarını ilave edip düşük devirde yarım dakika çırpın. Vişneleri ilave edin ve kaşık yardımıyla karıştırın. Hamuru hazırladığınız kalıba dökün, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 45 - 55 dakika

Fırından çıkarıp 5 dakika bekletin. Keki kalıptan çıkarın ve tel üzerinde soğumaya bırakın. Dilimleyerek servis yapın.

