



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VİŞNELİ ÇİKOLATALI KEK

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

150 g bitter çikolata  
150 g margarin  
Yarım çay bardağı toz şeker  
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin  
2 yumurta  
2 yumurta sarısı  
165 g (1,5 su bardağı) un  
1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu  
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao  
4 yumurta akı  
Yarım çay bardağı toz şeker  
Dolgu:  
1,5 çay bardağı vişne reçeli  
Üzeri için:  
80 g sütlü çikolata  
3 yemek kaşığı krema  
2 yemek kaşığı Hindistan cevizi  
Vişne taneleri

Çikolata ile margarini bir kaba alın, benmari yöntemi ile eritin. Çırpma kabına alın ve oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Yarım çay bardağı toz şeker ve şekerli vanilini ilave edip mikser ile 2 dakika çırpın. 2 adet bütün yumurtayı ve 2 yumurta sarısını karışıma teker teker ekleyin ve her birini 30 saniye süre ile çırpın. Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp eleyin, karışıma ekleyip 2 dakika daha çırpın. Yumurta aklarını ayrı bir kaptaki temiz mikser uçları ile 2 dakika çırpın. Yarım çay bardağı toz şekerini ilave edip 1 dakika daha çırpın. Bu karışımı hamura ekleyin, kaşık yardımı ile yavaşça karıştırın. Pişirme kağıdı ile kaplanmış 26 cm çapındaki kalıba dökün, üzerini düzleştirip pişirin.

Fırından aldığınız keki 10 dakika sonra kalıptan çıkartın. Pişirme kağıdından ayırıp soğumaya bırakın. Daha sonra enlemesine ikiye kesin. Alt katı servis tabağına alın, üzerine vişne reçelini yayın ve üzerine üst kat için ayırmış olduğunuz keki kapatın.

Çikolatayı krema ile birlikte benmari yöntemi ile eritin. Oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin ve kekin üzerine yayın. Çikolata donduktan sonra Hindistan cevizi serpin, vişne taneleri ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:86986 • adı:Vişneli Çikolatalı Kek • gönderen:sargız • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:08