



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

VIŞNELİ ÇİKOLATALI PASTA

125 gr margarin
Yarım su bardağı tozşeker
2 Adet yumurta
1 Su bardağından biraz fazla un
2 Çorba kasığı kakao
1/3 Su bardağı süt
100 gr beyaz çikolata
100 gr bitter çikolata
2 Çorba kasığı krema
2 Su bardağı visne
Muhallebi için:
1 Su bardağı süt
1 Çorba kasığı un
1 Çorba kasığı bugday nisastası

Oda sıcaklığında yumuşamış margarin ve şekeri mikserde çırpın. Krema kıvamına geldiğinde karıstırmaya devam edip, yumurtaları teker teker ekleyin. Mikseri durdurun ve çırpma işlemine bir kasıkla devam edin. Un ve kakaoyu yavaş yavaş malzemeye karıştırın. Son olarak sütü ekleyin. 20 Santim çapında bir kek kalıbını yağlayın ve hamuru kalıba bosalın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 30-40 dakika pişirin. Kürdanla pisip pismediğini kontrol ettikten sonra fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Muhallebiyi hazırlayın. Bunun için süt, un, bugday nisastası ve şekeri ateşe koyun. Kısık ateşte karıştırın. Muhallebi koyulasınca ocagi kapatın. Arasına karıştırarak soğutun. Keki soğuttuktan sonra enine ikiye bölün. Muhallebiyi arasına sürün. Visneleri 5-6 tanesini süslemek için ayırın. Kalanını muhallebinin üzerine serileyin. Diğer keki üzerine kapatın. Beyaz çikolatayı ve bitter çikolatayı ayrı kaplara koyun. Bu kapları da içi su doku tencerelere oturtun. Her iki kaba da 1 çorba kasığı krema ekleyin. Çikolatalar eridikten sonra kekin üzerine dökün. Visnelerle süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.

[ML® Çikolatalı Vişneli Kek için tıklayın](#)