VİŞNELİ DOLGULU KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı seker
Yarım çay bardağı su
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1.5 su bardağı un
İçi için:
Sade pasta kremasi
Vişne suyu
Üzeri için:
Sade krem şanti
Vişneli meyve sosu

Çırpma kabına yumurta ve şekeri alıp iyice çırpıyoruz
Daha sonra diğer malzemeleride sırasıyla ilave edip kaşıkla yavaş yavaş karıştırıyoruz
Hamuru yağlanmış kare borcama alıp önceden ısınmış
200 dc fırında pişiriyoruz
Piştikten sonra üzerini herhangi bir oyacakla oyup delikler açıyoruz
Pasta kremamizi vişne suyu ile çırpıp krema torbası ile deliklere dolduruyoruz
İsterseniz delikleri yariya kadar krema doldurun kalan yarisinida meyveli sos doldurun.
En son olarak da üzerine önce krem şanti sonra meyve sosu sürüyoruz ve Servis yapıyoruz.