



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ DONDURMALI KEK

MALZEMELER

4 Adet yumurta sarısı
3 Çorba kaşığı pudra şekeri
1.5 Su bardağı süt
yarım su bardağı visne
1 Su bardağı krem şanti
4 Dilim bayat kek

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta sarılarını iyice çırpın.
Süt ve pudra şekerini bir tavaya alın.
Kaynama noktasına gelene kadar ısıtın.
Yumurta sarılarını ve şekerli sütü çırparak karıştırın.
Koyulasıncaya kadar karıstırmaya devam edin.
Kaynamadan ocağın altını kapatın ve soğumaya bırakın.
Yarım su bardağı visneyi tavaya alıp, kısık ateşte eriyinceye kadar pisirin ve blendırdan geçirin.
Soğuyunca krem şanti ile birlikte dondurmaya ekleyin.
Küçük kalıplara dökün.
Buzlukta yaklaşık 6 saat bekletin.
Kek dilimlerini ıslatın.
Kup bardaklarına bir parça dondurma koyun ve kek dilimlerini ilave edin.
Üzerine yeniden dondurma koyun.
Visnelerle süsleyip, servis yapın.