



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VİŞNELİ FLORENTİNE KEK

185 gr un  
Yarım tatlı kaşığı kabartma tozu  
200 gr krema  
100 gr şeker  
Yarım adet limon kabuğu rendesi  
3 adet yumurta  
600 gr vişne  
Florentine:  
50 gr şeker  
50 gr margarin  
3 yemek kaşığı süt  
40 gr file badem

Fırınınızı 200 dereceye getirin.  
Yuvarlak bir kek kalıbının altını pişirme kağıdı ile kaplayın.  
Kremayı sertleşene kadar çırpın.  
Vanilyayı, şekerini ve limon kabuğu rendesini kremaya ekleyip karıştırın.  
Yumurtaları kremaya tek tek ilave edip karıştırın.  
Unu ve kabartma tozunu karıştırın.  
Unu kremanın içine eleyin ve karıştırın.  
Kek kalıbına dökün ve üzerine vişneleri yerleştirin.  
25 dakika kadar pişirin.  
Florentine için, margarinini, şekerini, sütü ve file bademi ufak bir tencerede kaynatıp azıcık soğutun.  
Bu karışımı kekin üzerine döküp keki tekrar fırına alın ve 25 dakika daha pişirin.  
Servis edeceğiniz zaman üzerine pudra şekerini serpin.

