



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VİŞNELİ ISLAK KEK

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

Islatmak için:

1,5 su bardağı süt

1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

1 çay bardağı toz şeker

Hamur için:

1,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

3 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 su bardağı vişne

1 tatlı kaşığı un

Kalıp:

Kare kalıp (22x22 cm)

Sütü tencereye alın. Orta ısıdaki ocakta kaynatın. Kaynamaya başlayınca ocaktan alın, çikolata parçaları ve toz şeker ekleyip eriyinceye kadar karıştırın. Oda sıcaklığında bekletin.

Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu bir kaba alın ve karıştırın. Ayrı bir çırpma kabına yumurtaları alın ve mikserin yüksek devrinde çırpma başlatın. Toz şeker azar azar ekleyerek toplam 3 dakika çırpın. Süre sonunda şekerli vanilin, süt ve sıvı yağı ekleyip kısa bir süre daha çırpın. Hazırladığınız un karışımını ekleyip yarım dakika daha çırpın. Vişneleri bir kaba alın ve üzerine un serpin, eliniz ile ezmeden vişneleri unlayın. Hazırladığınız hamurun 1/3'ünü kalıba alın ve üzerine vişneleri sıralayın. Kalan hamuru üzerine yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Süre sonunda keki fırından çıkarın bekletmeden bıçak ile 9 eşit parça olacak şekilde kesin. Soğuyan çikolatalı sosu üzerine gezdirerek dökün ve soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın. 1 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.

