



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ İSVEÇ KEKİ

3 yumurta
90 gram elenmiş un
şekerli krema
70 gram şeker
10 gram kako
HARÇ İÇİN:
2 yumurta
1 yaprak jelatin
1/2 lt krema
30 gram şeker
200 gram çikolata
250 gram vişne

Yumurtalara şeker ekleyip krema kıvamına gelene kadar çırpın. Üstüne kakao ve unu döküp karıştırın. Kek kalıbına karışımı dökün. 170 derece sıcaklıkta pişirin. Fırından çıkarır çıkarmaz üzerine şekerli krema dökün ve soğumaya bırakın. Bu arada harç için 70 derece sıcaklıktaki suyun üstünde yumurta ile şekeri çırpın. Sonra buharın üzerinden alıp karışım oda sıcaklığına gelene kadar serin bir yerde çırpıma devam edin. Çikolatayı eritin. Jelatini suda yumuşatın. Çikolatayı, jelatini, çırpılmış kremayı karıştırın, kekin üzerine sürüp vişneleri yerleştirin yarım saat dinlenmeye bırakın. Sıkı bir rulo haline getirip yarım saat soğukta dinlendirin. Üzerine krema koyup servis yapın.