



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ KEK

- 1 su bardağı vişne
- 1 su bardağı pudra şekeri
- Yarım paket margarin
- 4 adet yumurta
- 1 tutam tuz
- 4 çorba kaşığı damla çikolata
- 1 paket vanilya
- 2 çorba kaşığı kıyılmış badem
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı + 3 çorba kaşığı un
- Üzeri için:
- 1 su bardağı vişne
- 2 çorba kaşığı pudra şekeri
- 2 çorba kaşığı rendelenmiş beyaz çikolata

Vişnelerin çekirdeklerini çıkarıp suyunu süzdükten sonra üzerine un serperek kenara alın. Pudra şekerini bir kaba alıp üzerine margarin ekleyin ve krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurtaları ve tuzu ekleyip çırpıma devam edin. Damla çikolata, vanilya, kıyılmış badem ve vişneleri karışıma ekleyin. Un ve kabartma tozunu hamura katıp vişneleri dağıtmayacak şekilde karıştırın. Yağlanmış ve unlanmış derin ve yuvarlak bir fırın kabına hamuru dökün. Üzerini alüminyum folyo ile kapatın. Kabı içi su dolu başka bir kabın içine yerleştirin. 200 derece fırında bir kürdan yardımı ile kontrol ederek hamurun içi tamamen pişene kadar tutun. Soğuduktan sonra kalıptan alıp bir servis tabağına yerleştirin. Üzerinin sosunu hazırlamak için, vişnelerin çekirdeklerini çıkarıp blenderden geçirin. Yapışmaz yüzeyli bir tavaya aktarıp üzerine pudra şekerini ekleyin. Ağız ateşte karıştırarak 5-6 dakika pişirin. Sos ılındıktan sonra kekin üzerine dökün. Beyaz çikolata parçalarını serpin. 2-3 adet vişne ile süsleyerek servis yapın.

