



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ KEK

1 paket margarin
1 su bardağı tozşeker
1/2 su bardağı çekilmiş fındık veya ceviz
4 adet yumurta
1 paket bitter çikolata
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
750 gram vişne

Yumurtaların sarılarını ve beyazlarını ayırdıktan sonra, sarılarına yağı ve şekeri ilave edip, iyice çırpalım. Bu karışıma, 1,5 su bardağı unu, benmari usulü erittiğimiz çikolatayı, çekilmiş fındığı, kabartma tozunu ve çekirdeklerini ayıklayıp, suyunu sıktığımız vişneleri de katıp, karıştıralım. Yumurtaların beyazını bir fiske tuz ilavesi ile kar haline gelinceye kadar çırpıp, karışıma kattıktan sonra tahta kaşık ile karıştıralım. Yağlanmış bir kek kalıbına veya yuvarlak bir tepsiye yayıp, üzerine vişne taneleri serpererek 180°C'li fırında 1 saat kadar pişirelim. Fırından çıkarıp, 10-15 dakika dinlendirdikten sonra servis yapalım.
