



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ KREMALİ KEK

3 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
Yarım paket margarin
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
Krema için:
2 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
1 adet yumurta
1 çay bardağı şeker
Üzeri için:
1 kase temizlenmiş vişne

Önce yumurta ve şeker mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır. Sonra üzerine eritilmiş margarin ve diğer malzemeler eklenir, karıştırılır. Yağlanmış düz, kek kalıbına dökülür. 170 derece 50 dakika kadar pişirilir. Bu arada krema için tencerede yumurta çırpılır ve diğer malzemeler eklenerek muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Kek fırından çıkınca yarım saat dinlendirilir. Krema malzemesi sürülür ve vişneler düzenli bir şekilde dizilir.



Fotoğraf "seferber" tarafından gönderildi. 21.07.2016