



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VİŞNELİ KUP KEK

[www.sekerdentatlar.blogspot.com](http://www.sekerdentatlar.blogspot.com)

250 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)  
200 gr. bitter çikolata  
75 gr. taze ya da dondurulmuş vişne  
50 gr. fındık  
80 gr. kakao  
1/2 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
200 gr. şeker  
4 yumurta  
1 portakal kabuğu rendesi

Tereyağı ve çikolatayı benmari usulü eritin. Karışıma vişne ve fındıkları ekleyin. Un, kakao, kabartma tozu ve şekeri aynı kaba koyun, karıştırın. Unlu karışıma çikolatalı karışımı ekleyip iyice çırpın. Yumurtaları tek tek ekleyip iyice karıştırın. 175 derecede ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin.

### SÜSLEMESİ

Keklerin üzerine çikolata eritip sürün. Sonra da pembe renkli şeker hamuru ile kaplayın. En üste ise kalıplar yardımıyla beyaz hamurdan çiçekler yapın. İsteğe göre renkli pirinç patlağı şekerlemelerle de süsleyebilirsiniz.

Not: Pişip pişmediğini kontrol için batırılan kürdan temiz çıkmamalı yani kek biraz nemli kalmalı.



Fotoğraf "Sevinç Çiğli" tarafından gönderildi. 02.10.2017