



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ MİNİ KEKLER

SuperFresh Vişne 1 su bardağı
Yumurta 2 adet
Pudra Şekeri 150 g
Su yarım çay bardağı
Zeytinyağı yarım çay bardağı
Kabartma Tozu 1 paket
Vanilya 1 paket
Un 1 su bardağı
SuperFresh Vişne 12-15 adet
Beyaz Çikolata 120 g
Krema 200 ml

Krema için bir sos tenceresinde süt kremasını ısıtın, kaynamadan önce ocaktan alıp içerisinde beyaz çikolatayı atın ve sürekli karıştırarak eritin.

SuperFresh Vişneleri rondoda çekip suyunu süzün. Ganaj kremasına ilave edin.

Hazırladığınız kremayı buzdolabına aktarın.

Kek için yumurtaları pudra şekeri ile birlikte köpük köpük olana dek çırpın. Suyu ve zeytinyağını ekleyin. 1 dakika daha çırpın. Unu ilave edin. Spatula ile tüm malzemeyi birbirine yedirin.

Karışımı küçük kek kalıplarına paylaşın.

Her bir kekin üzerine üçer adet SuperFresh Vişne yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin.

Servis etmeden önce üzerine dekoratif bir şekilde kremasından sıkın.

