



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ TİRAMİSU KEK

- 3 yumurta
- 1,5 su bardağı (180 g) Pakmaya Pudra Şekeri
- 1 çay bardağı (100 ml) süt
- 1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ
- 1 paket Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcı
- 2 su bardağı (200 g) buğday unu
- 10 ince dilim ananas
- 10-12 dondurulmuş çekirdeksiz vişne tanesi
- >TİRAMİSU SOSU İÇİN:
- 3 yumurtanın sarısı
- 1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 su bardağı (200 ml) süt
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 kutu (200 g) labne peyniri
- ÜZERİ İÇİN:
- 1 tatlı kaşığı Pakmaya Pasta Dünyası Pasta Süsü (Yaldız Boncuk)
- 10 adet dondurulmuş çekirdeksiz vişne
- 1 tatlı kaşığı Pakmaya Kakao

Bir çırpma kabında yumurtaları ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni mikserle köpük köpük olana dek çırpın. Üzerine sütü ve sıvı yağı ilave edip tüm malzeme karışincaya kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcı ve unu aktarıp kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Yumurtalı karışımı ve unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.

Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış 24 veya 26 cm çapındaki yuvarlak kelepçeli kek kalıbına dökün. 10 dakika soğuk fırının içinde bekletin.

Bekletme süreci bittikten sonra vişne tanelerini hamurun üzerine dökün, hafifçe karıştırın. Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 35-45 dakika süre ile pişirin.

Bu arada sosu için labne dışındaki tüm malzemeyi sos tenceresine alın. İyice karıştırdıktan sonra ocağın üzerine alın. Kısık ateşte, sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin. Ocaktan alın. İlininca içine önceden çatalla çırdığınız labneyi ekleyin. Spatula ile tüm malzemeyi birbirine yedin. Sosunuz hazırdır.

Keki fırından alın. Soğuyunca üzerine hazırladığınız soston döküp spatula ile dekoratif bir şekilde şekillendirin. İsteğe göre üzerine dondurulmuş vişne, pasta süsü ve kakao serperek servis yapın.



