



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ VE BOL CEVİZLİ ISLAK KEK

1 paket Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcı
3 yumurta
2,5 çay bardağı (225 g) toz şeker
1 çay bardağı (100 ml) süt
1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ
2.5 su bardağı (250 g) un
12-15 adet çekirdeksiz dondurulmuş vişne
1 su bardağı (80-10 g kadar) iri çekilmiş ceviz içi
Üzeri için:
1 yemek kaşığı Pakmaya Kakao
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı toz şeker

Kek için bir çırpma kabına yumurtaları ve toz şekerini aktarın.

Mikserle köpük köpük olana dek çırpın.

Üzerine sütü ve sıvı yağı ekleyip tüm malzeme karışınca kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcını ve unu aktarın, kaşıkla karıştırarak harmanlayın. Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip, birkaç dakika daha çırpın.

Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Bekletme süreci bittikten sonra hamurun üzerine önce vişne tanelerini serpin. Çubuk bir şiş yardımı ile karıştırarak hamurun içine hafifçe batmasını sağlayın.

Sonra da üzerine iri çekilmiş ceviz içi serpin.

Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 40-45 dakika pişirin.

zeri için sütü, şekerini ve Pakmaya Kakao'yu bir cezvede iyice karıştırın. Orta ateşte kaynatın. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın.

Kek pişince fırından alın, ilk sıcaklığı geçince ılık kakaolu sütü üzerine dökün. Oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat beklettikten sonra dilimleyip servis yapabilirsiniz.

