



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ VE ÇİKOLATALI ISLAK KEK

3 yumurta
2,5 çay bardağı (225 g) toz şeker
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
VIŞNELİ ÇİKOLATA TOPLARI İÇİN:
1 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata
20 adet vişne, dondurulmuş
SOSU İÇİN:
3 su bardağı (600 ml) süt
2 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı Pakmaya Kakao
1 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata
ÜZERİ İÇİN:
1 yemek kaşığı toz hindistancevizi

Kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekerini 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 karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.

Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış dikdörtgen bir fırın kabına dökün.

Kek hamurunu bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Mayalanma süreci bittikten sonra fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 40-45 dakika pişirin.

Bu arada sosunu hazırlayın. Bunun için sütü, şekeri ve kakaoyu sos tenceresine alın. Çırpıp orta ateşte sütü ısıtın. Süt ısınınca Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı ekleyin. Çikolata eriyip sütle birlikte iyice karışınca ocaktan alın. Sosunuz hazır.

Kek pişince fırından alın. İlk sıcaklığı geçince kekin üzerinde sosu iyice emmesi için bir kürdan yardımı ile sık aralıklarla delikler oluşturun. Porsiyonlar halinde keserek dilimleyin. Vakit kaybetmeden hazırladığınız sıcak sosu kekin üzerini tamamen kaplayacak şekilde dökün.

Dilimlerin üzerlerine yarımşar çay kaşığı kadar toz Hindistan cevizi serpin.

Vişneli toplar için Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı benmari usulü eritin. Erittiğiniz çikolatanın içine vişne tanelerini atıp iyice bulayın.

Çikolataya batırdığınız vişne tanelerini Hindistan cevizi öbeklerinin üzerlerine yerleştirin. Oda ısısında 1 saat beklettikten sonra servis yapın.

