



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ VE MUHALLEBİLİ KEK

Yumurta 4 adet
Toz Şeker 1,5 su bardağı
Su 1 çay bardağı
Sıvı Yağ 1 çay bardağı
Kabartma Tozu 1 paket
Vanilya 1 paket
Un 2,5 su bardağı
Tarçın 1 tatlı kaşığı
SuperFresh Vişne 1 su bardağı
Süt 1 litre
Nişasta 1 çay bardağı
Toz Şeker 1 su bardağı
Margarin 1 yemek kaşığı

Yumurtaları şekerle birlikte iyice çırpın.

Suyu, sıvı yağı ekleyin. 1 dakika daha çırpın.

Elenmiş unu, vanilyayı, kabartma tozunu ve tarçını ekleyin. Spatula ile tüm malzemeyi birbirine yedin.

Kek hamurunu yağlanmış yuvarlak kelepçeli kek kalıbına dökün.

175 dereceye ayarlı fırında, 45 dakika pişirin.

Üzeri için SuperFresh Vişne ve margarin dışındaki tüm malzemeyi sos tenceresine alın. Sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin.

Ocaktan almaya birkaç dakika kala SuperFresh Vişne ve margarini ekleyin.

Fırından aldığınız kekin ilk sıcaklığı geçince pişirip ılıttığınız muhallebiyi üzerine dökün.

Buzdolabında 6 saat beklettikten sonra dilimleyip servis yapın.

