



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## VIŞNELİ PASTA



Keki İçin;  
2 Adet yumurta  
1 Su bardağı toz şeker  
1.5 Su bardağı un  
1 Kahve fincanı sıvıyağ  
1 Kahve fincanı yoğurt  
2 Çorba kaşığı kakao  
1 Paket vanilya  
1 Tatlı kaşığı kabartma tozu  
Kreması İçin;  
3 Kibrit kutusu kadar beyaz peynir  
Yarım paket krem şanti  
Yarım su bardağı süt  
5 Çorba kaşığı kakaolu  
fındık kreması  
1 Kase ayıklanmış vişne  
1 Çorba kaşığı kakao  
1 Küçük çay bardağı damla ya da rende çikolata

- # Çukur bir kabin içine yumurta ve şeker konur, çırpıcı ya da mikserle şeker eriyene kadar çırpılır.
- # Üzerine yoğurt, sıvıyağ eklenip biraz karıştırıldıktan sonra, elenmiş un kakao vanilya ve kabartma tozu eklenir, pürüzsüz bir karışım elde edilir.
- # Ortası delik olmayan 18 - 20 cm. Çapında kek kalıbı yağlanır, hafifçe unlanır. Üzerine hazırlanan karışım dökülür.
- # Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 - 45 dakika pişirilir.
- # Kek pişince fırından çıkarılır, soğuması beklenirken kreması hazırlanır.
- # Krem şanti ve soğuk süt mikserle iyice çırpılır. Üzerine akşamdan bol suya ıslatılarak tuzu çıkarılmış beyaz peynir rendesi katılır.
- # Karışımın üzerine kakaolu fındık kreması, damla ya da rende çikolata ve kakao ilave edilir, iyice karıştırılır.
- # Soğuyan kek kalıptan çıkarılır enine tam ortadan kesilir. Kekin ilk parçası düz bir zemine konur, 1 su bardağı suda eritilmiş 1 çorba kaşığı şeker karışımının yarısı ile ıslatılır.
- # Hazırlanan kremanın yarısından biraz fazlası ıslatılmış keke yayılır, üzerine vişne dizilir.
- # Kekin diğer kısmı vişnelerin üzerine kapatılır, kalan şekerli su ile ıslatılır.
- # Pastanın görünen her tarafı kalan krema ile kaplanır, üzeri vişne ve çikolata ile süslenir.
- # Vişneli pasta hazırlandıktan sonra buzdolabının alt rafında bir gece bekletilir. Dilimlenerek servise sunulur.

**Not:** Donmuş vişne kullanılarak da vişneli pasta hazırlanabilir.