ŞİRİN KEKLER

2 adet yumurta
1 çay bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı su
Yarım paket tereyağı (2 çorba kaşığı)
1 paket vanilya
1 çay kaşığı karbonat
1,5 su bardağı un
15 adet vişne reçeli tanesi
Üzeri için:
1 kahve fincanı reçel suyu
2 çorba kaşığı hindistancevizi

Bir gece önceden vişne reçelinin taneleri bir çay süzgecine konur.
Ertesi günü bu tanelerin hiç suyu kalmaz, şekerleme gibi olur. Bir kaç parçaya kesilir.
Oda ısısında yumuşayan tereyağıyla küçük kek kalıpları iyice yağlanır.
Çukur bir kapta yumurta ve pudra şekeri mikserle 2-3 dakika çırpılır.
Üzerine kalan tereyağı ve su eklenir, br kaç tur çevrilir.
Üzerine un vanilya ve karbonat eklenir, kısa süre karıştırılır. (kıvamı biraz koyu olmalı)
Son olarak kıyılmış vişneler konur ve kaşıkla alt üst edilir.
Kek harcı yağlanan kalıpların yarısından biraz fazla doldurulur.
Önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirilir. Fırından çıkınca yarım saat dinlendirilir.
Reçel suyu küçük bir tavaya konur ve ısıtılır.
Küçük kekler önce ılık reçel suyuna batırılır, sonra hindistancevizine bulanır ve servis tabağına dizilir.

Not: Bu kekin yapımında kiraz, vişne, çilek gibi kırmızı reçellerin kullanılması tavsiye edilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1671 | Adı: Şirin Kekler | İndirme tarihi: 24.07.2025 - 05:10