VİŞNELİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı ayıklanmış vişne
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 çay bardağı ayçiçek yağı
3 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu

Yumurta ve şeker çırpıcı yada mikserle boza kıvamına gelene kadar çırpılır.
Üzerine süt, ayçiçek yağı eklenir, çok kısa süre karıştırdıktan sonra elenmiş un, vanilya ve kabartma tozu eklenir. Kısa süre daha çırpılır.
Ortası delikli yada uzun kek kalıbı yağlanır. Karışımın yarısı kalıba dökülür.
Üzerine çekirdekleri çıkarılmış vişne dizildikten sonra, kakan kek harcı dökülür.
Kek önceden kısa süre ısıtılmış 180 derece fırına verilir. Yaklaşık 45 – 50 dakika pişirilir. Fırından çıkan keke kürdan batırılır, kürdana kek harcı yapışmıyorsa pişmiş demektir.
Vişneli kek fırından çıktıktan 10 – 15 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir. Soğuyunca servise sunulur.

Not: Vişnenin çekirdekleri temiz bir tığ yardımıyla çıkartlabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 924 | Adı: Vişneli Kek | İndirme tarihi: 16.08.2025 - 22:23