VİŞNELİ ISLAK KEK

4 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
3 çorba kaşığı kakao
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı ayıklanmış vişne
1 çorba kaşığı nişasta
2 çorba kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı vişne suyu

İlk işlem olarak, vişnenin çekirdekleri çıkartılır. Her vişne 4 parçaya kesilir, 2 çorba kaşığı toz şeker ve nişastayla karıştırılır, bir kenara bırakılır.
Çukur bir kaba yumurtalar kırılır, 1,5 su bardağı toz şeker katılır. Bembeyaz olana kadar çırpıcı yada mikserle çırpılır.
Karışıma kakao eklenir, karıştırılır, 1 su bardağı ayrılır, buzdolabına konur.
Kalan harca eleyerek un, kabartma tozu ve vanilya eklenir, kısa süre çırpılır.
Üzerine hazırlanan vişne katılır, kaşıkla vişneler karışıma homojen dağılacak şekilde karıştırılır.
Kek harcı yağlanmış kek kalıbına dökülür, önceden az ısıtılmış 175 derece fırına verilir, yaklaşık 45 – 50 dakika pişirilir.
Kek sıcakken fırından çıkarılır, üzerine vişne suyu gezdirilir, sönmüş sıcak fırına tekrar konur, 10 dakika daha bekletilir.
Fırından kek tekrar çıkartılır, oda ısısına gelince servis tabağına ters çevrilir. Üzerine buzdolabında bulunan harç gezdirilir. Servise sunulur.

Not: Mevsiminde bol miktarda vişnelerin çekirdekleri çıkartılıp, poşetlere konur, derin dondurucuda saklanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 925 | Adı: Vişneli Islak Kek | İndirme tarihi: 08.08.2025 - 22:54