VİŞNELİ ÇİSKEK

1 kutu labne peyniri
2 adet yumurta
Yarım poşet toz krem şanti
1 çay bardağı buğday nişastası
1 paket vanilya
Yarım su bardağı toz şeker
1 paket yulaflı bisküvi
1 dolu çorba kaşığı kahvaltılık tereyağı
Üzeri İçin;
1 su bardağı ayıklanmış vişne
Yarım su bardağı vişne suyu
1 çorba kaşığı toz şeker
Yarım çorba kaşığı buğday nişastası

Bisküvi döverek ya da robottan geçirerek un haline getirilir. Eritilmiş tereyağı ile yoğrulur. Küçük kelepçeli kalıbın tabanına bastırarak yerleştirilir.
Derin bir kaba labne peyniri, toz şeker konur, mikserle 2 – 3 dakika çırpılır. Daha sonra nişasta, krem şanti, vanilya katılır bir süre daha çırpılır.
Birinci yumurta kırılır, harca iyice yedirildikten sonra, ikincisi eklenir, iyice karıştırılır. Tabanında bisküvi bulunan yağlanmış kelepçeli kalıba dökülür.
Kek önceden ısıtılmış 175 derece fırına verilir 45 – 50 dakika pişirilir.
Fırından çıkıp soğurken, vişneli harç hazırlanır. Küçük bir tencereye vişne, vişne suyu, şeker ve nişasta konur pir taşım pişirilir.
Ilımış kekin üzerine hazırlanan vişneli malzeme yayılır, buzdolabında yarım saat bekletildikten sonra kelepçeli kalıptan çıkarılır.
Dilimleyerek servise sunulur.

Not: Çiskek, şeftali, erik, kiraz gibi meyveler kullanılarak da hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 930 | Adı: Vişneli Çiskek | İndirme tarihi: 08.08.2025 - 23:10