ŞANTİLİ VİŞNELİ KEK

4 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
2 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı ayıklanmış vişne
1 çay bardağı vişne suyu
1 çay bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 su bardağı un
Ara kat için;
Yarım paket toz krem şanti
1 çay bardağı soğuk süt
1 çay bardağı ayıklanmış vişne
Islatmak İçin;
1 su bardağı vişne suyu

Öncelikle derin bir kabın içinde şeker ve yumurtalar, şeker eriyene kadar çırpılır, üzerine sıvıyağ, yoğurt, vişne suyu katılır, kısa süre karıştırılır.
Daha sonra renginin daha iyi çıkması için kakao eklenir, karıştırılır. Üzerine elenmiş un, kabartma tozu, vanilya katılır, kısa süre daha karıştırılır.
En son vişne ilave edilir, kaşıkla homojen dağılana kadar hamur alt üst edilir.
Hazırlanan kek harcı, yağlanmış kelepçeli kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 50 dakika kadar pişirilir..
Kek tamamen soğuduktan sonra enlemesine ortadan kesilir. Bu arada süt ve toz krem şanti çırpılır.
Kekin ilk katı yarım su bardağı vişne suyuyla ıslatıldıktan sonra üzerine krem şanti yayılır, ikinci katın üzerine de kalan vişne suyu gezdirilir, krem şantili katın üzerine bırakılır.
Buzdolabının alt rafında bir gece bekletildikten sonra servise sunulabilir.

Not: Bu kek çilek, kiraz, karadut, böğürtlen gibi diğer kırmızı meyveler ve sularıyla da hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 933 | Adı: Şantili Vişneli Kek | İndirme tarihi: 16.08.2025 - 21:09