



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## ŞANTİLİ VIŞNELİ 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 için;  
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 dağılına 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 suları da hazırlanabilir.