Kremli Vişnəli Keks

Şantili Vişneli Kek

4 Ədəd yumurta
1,5 su stəkanı toz şəkər
2 Çay stəkanı duru yağ
1 Çay stəkanı ayırd edilmiş vişnə
1 Çay stəkanı vişnə suyu
1 Çay stəkanı qatıq
2 Çorba qaşığı kakao
1 Paket qabartma tozu
1 Paket vanil
3 Su stəkanı un
Ara qat üçün;
Yarım paket toz krem şan idi
1 Çay stəkanı soyuq süd
1 Çay stəkanı ayırd edilmiş vişnə
İslatmaq Üçün;
1 Su stəkanı vişnə suyu

Əvvəlcə dərin bir qabın içində şəkər və yumurtalar, şəkər əriyənə qədər çırpılar, üzərinə sıvıyağ, qatıq, vişnə suyu qatılar, qısa müddət qarışdırılar.
Daha sonra rənginin daha yaxşı çıxması üçün kakao əlavə olunar, qarışdırılar. Üzərinə ələnilmiş un, qabartma tozu, vanil qatılar, qısa müddət daha qarışdırılar.
Ən son vişnə əlavə edilər, qaşıqla homogen dağılana qədər xəmir alt-üst edilər.
Hazırlanan keks xərci, yağlanılmış qandallı keks qəlibinə tökülər. Əvvəldən isidilmiş 170 dərəcə sobada 50 dəqiqə qədər bişirilər..
Keks tamamilə soyuduqdan sonra ennəməsinə ortadan kəsilər. Bu vaxt süd və toz krem şan idi çırpılar.
Keksin ilk bərk/qatı yarım su stəkanı vişnə sunuyla isladıldıqdan sonra üzərinə krem şan idi yayılar, ikinci qatın üzərinə də qalan vişnə suyu gəzdirilər, krem şan idili qatın üzərinə buraxılar.
Soyuducunun alt rəfində bir gecə gözlədildikdən sonra xidmətə təqdim edilə bilər.

Not: Bu keks çiyələk, albalı, qara tut , böyürtkən kimi digər qırmızı meyvələr və sularıyla da hazırlana bilər.