



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

Kremli Vişnəli Keks

Şantili Vişnəli Kek



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

- # Əvvəlcə dərin bir qabın içində şəkər və yumurtalar, şəkər əriyənə qədər çırpılar, üzərinə sıvıyağ, qatıq, vişnə suyu qatılar, qısa müddət qarışdırılır.
- # Daha sonra rənginin daha yaxşı çıxması üçün kakao əlavə olunur, qarışdırılır. Üzərinə ələnilmiş un, qabartma tozu, vanil qatılar, qısa müddət daha qarışdırılır.
- # Ən son vişnə əlavə edilər, qaşıqla homogen dağılana qədər xəmir alt-üst edilər.
- # Hazırlanan keks xərci, yağlanmış 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 stəkani vişnə sunuyla isladıldıqdan sonra üzərinə krem şan idi yayılır, ikinci qatın üzərinə də qalan vişnə suyu gəzdirilər, krem şan idili qatın üzərinə buraxılır.
- # Soyuducunun alt rəfində bir gecə gözləndildikdən sonra xidmətə təqdim edilə bilər.

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