

Vişneli Kek

Taze vişneli ve zengin çikolatalı nemli ve lezzetli Türk vişneli keki (Vişneli Kek). Krema veya dondurmayla servis için mükemmel tatlı.

10 min

HAZIRLIK

20 min

PIŞIRME

30 min

TOPLAM

8

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 4.5 ons tereyağ
- 5 ons bitter çikolata
- 1 bardak ceviz
- 1 bardak vişne
- 3 yumurta
- 1 bardak pudra şekeri
- 4 yemek kaşığı kakao
- 3 bardak un
- 1 paket kabartma tozu

Yapılışı

1 Pişirime hazırlık

Fırını 180°C'ye (356°F) ısıtın. 23 cm'lik kek kalıbını tereyağıyla yağlayın ve unla hafifçe pudralayıp fazlasını çalkalayın.

2 Çikolata ve tereyağını eritin

130g tereyağı ve 140g çikolatayı hafif kaynayan suyun üzerindeki benmaride yerleştirin. Tamamen eriyip pürüzsüz olana kadar ara ara karıştırın, yaklaşık 5-7 dakika. Ateşten alın ve hafif soğumaya bırakın.

3 Kuru malzemeleri hazırlayın

Büyük bir kaptaki 200g pudra şekeri, 100g kakao tozu, 120g un ve 4 yemek kaşığı kabartma tozunu topak kalmayacak şekilde çırparak karıştırın.

4 Islak malzemeleri hazırlayın

3 yumurtayı ayrı bir kaptaki elektrikli mikserle açık renk ve köpüklü olana kadar çırpın, yaklaşık 2-3 dakika. Soğumuş çikolata-tereyağı karışımını yavaş yavaş ekleyerek iyice karıştırın.

5 Hamuru hazırlayın

Çikolata-yumurta karışımını kuru malzemelerin üzerine dökün. Fazla karıştırmamaya dikkat ederek tahta kaşıkla nazikçe karıştırın ve un çizgisi kalmayana kadar sadece birleştirin.

6 3 su bardağı vişneyi çekirdeklerini çıkararak küçük parçalar halinde kabaca doğrayın. Doğranmış vişneleri ve 1 paket kabaca doğranmış cevizi eşit dağılıncaya kadar hamura katlayın.

7 Keki pişirin

Hamuru hazırlanmış kalıba dökün ve spatula ile üstünü düzleştirin. Ortasına saplanan kürdan birkaç nemli kırıntıyla çıkana kadar 18-22 dakika pişirin.

8 Keki kalıpta 10 dakika soğutun, sonra tel ızgaraya çevirin. Dilimlemeden önce tamamen soğumaya bırakın, yaklaşık 1 saat.

İpuçları

Kekte fazla nem oluşmasını ve batmasını önlemek için vişneleri eklemeyen önce kağıt havlularla tamamen kurulayın.

Yanmamasını önlemek ve kek boyunca pürüzsüz doku sağlamak için çikolata ve tereyağını benmari usulü yavaşça eritin.

Daha iyi karışma ve daha düzgün kek dokusu için oda sıcaklığındaki yumurta ve malzemeleri kullanın.

Çırpılmış yumurtaları spatula kullanarak nazikçe katlayarak hamurdaki havalılığı koruyun ve sert, yoğun kek oluşmasını engelleyin.

Kalibınızı iyice yağlayın ve yapışmayı önlemek için beyaz kalıntı bırakmamak adına un yerine kakao tozuyla pudralayın.

Ortasına saplanan kürdan sadece birkaç nemli kırıntı ile çıkmalı - pişme durumunu böyle test edin.

Sıcakken kırılmasını önlemek için keki çevirmeden önce kalıpta 10 dakika soğumaya bırakın.

Vişneleri pişirme sırasında dibe çökmesini önlemek için katmadan önce hafifçe unla kaplayın.