

Ananasli Yaban Mersinli Beyaz Cokolatali Kek

Malzemeler

4 adet yumurta
1 su bardagi tozseker
1 su bardagi krema
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
1 su bardagi minicik dogranmis ananas
1 su bardagi ananas suyu
100 gr. beyaz cikolata
1 cay bardagi yaban mersini
3 corba kasigi hindistan cevizi
3,5-4 su bardagi un

Yapilisi

Oncelikle yumurtalari ve sekeri guzelce cirpalim uzerine sirasi ile krema, kabartma tozu, vanilin, ananas suyu ilave edelim ve iyice karistiralim.Un ilave edelim ve akiskan kek kivami elde edelim sonra, dogranmis ananaslar, yaban mersinleri ve rendelenmis beyaz cikolatalar ilave edelim tahta kasik ile karisima yedirelim.Yaglanip unlanmis kek kalibina dokulen kek onceden isitilmis 170 derecelik firinda pisirelim.Afiyet seker olsun:))