

Visneli, Cikolata Soslu Browni

Malzemeler

4 yumurta

1 su bardagi seker

3 yemek kasigi kakao

1 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

4 yemek kasigi sut

Islatmak icin: 1 bucuu su bardagi visne suyu

Uzerine: Cikolata sosu

Yapilisi

Yumurtalari sekerle ve vanilyayla iyice kar gibi olana kadar cirpalim.Ardindan kakaoyu, sutunu , unu ve kabartma tozunu ekleyip bir kez daha cirpalim.Yaglanmis orta boy firin tepsisine dokelim.180 derece onceden isitilmis firinda kekimizi pisirelim. Yarim saat firinimizi hic acmiyoruz. Kurdan ya da bicak yardimiyla pisip pismedigini kontrol edelim. Kekimiz pisince firindan cikardigimiz gibi uzerine visne suyunu dokelim.Kekimizi ister sade isterseniz cikolata sosu ya da krem santi ile servis edebilirsiniz. Ben cikolata sosu kullandim. AFIYET OLSUN :)