**VİŞNELİ BROWNİE TARİFİ**

**Malzemeler:**

* 200 gr tereyağı
* 2, 5 paket bitter çikolata(160-180 gr)
* 1 su bardağı şeker
* 3 yumurta
* 1 vanilya
* 1 su bardağı un
* 1 çay bardağı çekirdeği çıkarılmış vişne

**Yapılışı:**

Öncelikle tereyağını tavaya alıp eritiyoruz ve ocağı kapatıyoruz.

Parçaladığımız çikolataları içine atıp eriyene kadar kaşık yardımıyla karıştırıyoruz ve ılımaya bırakıyoruz.

Sonra kek harcı için derin bir kapta şeker ve yumurtayı köpük olana kadar çırpıyoruz.

Eriyen çikolatayı da bu kaba ekleyip karıştırıyoruz.

En son un ve vanilyayı da ekleyip pürüzsüz kıvam alana kadar karıştırıp yağlı kağıt serili kalıba döküyoruz.

Üzerine vişneleri dizip önceden ısıttığımız 170 derece fırında, alt üst fansız ayarda üzeri çatlayana kadar yaklaşık 30 dakika pişiriyoruz.

Piştikten sonra fırından alıp yarım saat 1 saat kadar dinlendiriyoruz.

**Afiyet Olsun.**