

## Vişneli Mekik Kek



### Malzemeler (6-8 kişilik):

- 3 yemek kaşığı (100 gr) eritilmiş **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 3 adet yumurta (sarı ve beyazı birbirinden ayrılmış)
- 1 çay bardağı (100) gr toz şeker
- 1 su bardağı (120 gr) + 2 yemek kaşığı (40 gr) un
- 1/2 paket kabartma tozu
- 1 tutam tuz
- 1-2 damla limon suyu
- 1 küçük boy kase dondurulmuş vişne

### Kalıpları yağlamak için:

- 1 tatlı kaşığı (15 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

### Hazırlanışı:

Yumurta sarılarını bir kaba alıp toz şekerle birlikte iyice kabarana kadar çırpıyoruz. İçine eritilmiş **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı, elenmiş unu, kabartma tozu ve tuzumuzu ekleyip iyice karıştırıyoruz. Yumurta beyazını bir kaptaki 1-2 damla limon suyu ile iyice sertleşene kadar çırpıyoruz. İki karışımı tahta kaşıkla birbirine karıştırıp **Teremyağ Gurme Kaymaklı** ile yağladığımız kalıplarımıza bölüyoruz. Üstlerine vişnelerimizi ekleyip ve 165 derece fırında pişmeye bırakıyoruz.

### Püf Noktası:

Mekik kek kalıbınız yoksa kekimizi muffin kalıplarında da pişirmemiz mümkün. Vişneleri çözdürüp suyunu sıkarak kullanırsak kekimiz sulanmamış olur.