

Muhallebili Kek



Malzemeler (6-9 kişilik):

- 4 yemek kaşığı (140 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 4 adet yumurta (sarı ve akı birbirinden ayrılmış)
- 1 tutam tuz
- 1 su bardağı (200 gr) şeker
- 1 su bardağı (120 gr) un
- 2 su bardağı (400 ml) süt
- 2 paket vanilya
- 1 limon kabuğunun rendesi

Kalıp için:

- 1 yemek kaşığı (35 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 1 yemek kaşığı (20 gr) un

Üzeri için:

- 2 yemek kaşığı (40 gr) pudra şekeri

Hazırlanışı:

Teremyağ Gurme Kaymaklı'mızı tavada eritip kenara alıyoruz. Yumurta aklarımızı bir tutam tuzla birlikte kremşanti kıvamını alana dek bir kapta çırpıyoruz. Yumurta sarılarımızın içine ise şekerimizi ekleyip mikser yardımıyla iyice çırpıyoruz. İçine erittiğimiz **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı, unumuzu, süt, vanilya ve limon kabuğu rendemizi ekleyip karıştırıyoruz.

Yumurta akları ve sarıları ile hazırladığımız karışımları ayrı bir kapta tahta kaşık yardımıyla birbirine yediriyoruz. 30x30cm büyüklüğündeki fırın kabımızı önce **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mız ile yağlayıp sonra unluyoruz. Hazırladığımız sıvı karışımı kalıba boşaltıp 165 derece fırında üzeri iyice kızarana kadar pişiriyoruz.

Kekimizi bir gece dolapta bekletiyoruz. Ertesi gün kekimizi dilimleyip üzerine pudra şekeri serpererek servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

Kekimizin kıvamı biraz sulu olacaktır. Bu nedenle kıvamını arttırmak için ekstra un eklemeyin. Pişip pişmediğini kontrol etmek için mutlaka kürdan testini uygulayın ve piştiğinden emin olduktan sonra fırından çıkarın. Bir diğer püf noktası ise yumurta aklarımızı ayırırken içine bir

damla bile yumurta sarısı karışmamasına dikkat edin. Aksi takdirde yumurta aklarımız kabarmayacaktır.