

Limonlu Visneli Kek

Malzemeler

3 yumurta

1 su b. sut

1 su b. siviyağ

1 su b. seker

2+1/2 su b. un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 adet limonun suyu ve kabuğunun rendesi

10-15 adet çekirdeksiz visne

Yapılışı

Yumurtaları ve sekeri krema kıvamına gelene çırpın.

Sut ve siviyağ ekleyip çırpmaya devam edin.

Kuru ürünleri (un, vanilya ve kabartma tozunu) harmanlayın.

Harmanladığınız kuru ürünleri, sıvı karışımıyla karıştırın.

En son 1 limonun kabuğunu rendeleyip suyunu da karışıma ilave edin.

Kek karışımını kalıba aldıktan sonra 10-15 adet visneyi karışıma ekleyip çok hafif karıştırın.

175 derecede ısıtılmış fırında 35-40 dakika pisirin.