



## Вишневый кофейный кекс

Vişneli Kahveli Kek



3 яйца  
1 стакан вишни  
2 стакана сахарной пудры  
2 ст. л. растворимого кофе  
1 стакан йогурта  
0,5 стакана масла  
Цедра одного лимона  
1 пакет ванилина  
1 пакет разрыхлителя  
2,5 стакана муки

- # В глубокой чашке взбить яйца и сахарную пудру до состояния белой массы.
- # Добавить йогурт, масло и кофе. Мешать пока тесто не окрасится в коричневый цвет, затем добавить муку, ванилин, разрыхлитель и цедру лимона, взбить.
- # В самом конце добавить вишню без косточек, и перемешать ложкой чтобы вишня распределилась по всему тесту.
- # В смазанную маслом форму для кекса выложить тесто и поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку. Печь 45-50 минут.
- # Остывший кекс выложить в сервисную тарелку перевернув, подавать порезав.

Какао и вишня дадут кексу натуральный вкус.