



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

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 сервировочную тарелку перевернув, подавать порезав.

Какао и вишня дадут кексу натуральный вкус.