



## Персиковый кекс

Şeftalili Kek



4 яйца  
1 стакан сахара  
1 стакан воды  
¾ стакана растит. масло  
1 пачка разрыхлителя  
1 пачка ванилина  
Цедра половины лимона  
2,5 стакана муки  
Для начинки:  
4-5 шт. персиков  
5 ст.л. мармелада  
1 горсть грецких орехов  
Украсить сверху:  
3 ст.л. мармелада  
2 ст.л. воды  
1 ст.л. кокосовой стружки

- # В чашке хорошо перемешать муку, сахар, разрыхлитель и ванилин.
- # Добавить яйца, воду, масло, цедру лимона, миксером взбить.
- # Форму для выпечки смазать маслом.
- # Вылить половину теста в форму, выложить бок о бок очищенные и порезанные дольками персики, сверху вымазать мармелат, посыпать орехами и вылить сверху оставшееся тесто.
- # Поставить в заранее разогретую до 170 градусов духовку, печь 45-50 минут.
- # Достать из духовки и сразу смазать поверхность смешанным с водой мармеладом. Когда остынет посыпать кокосовой стружкой.

Рекомендуется использовать мармелад светлого цвета.