



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

Персиковый кекс

Şeftalili Kek



4 яйца
1 стакан сахара
1 стакан воды
 $\frac{3}{4}$ 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.