



## Кекс с айвой

Ayvalı Kek



3 яйца  
1,5 стакана сахарной пудры  
2 ст.л. йогурта  
0,5 стакана кокосовой стружки  
0,5 стакана дробленных грецких орехов  
3 ст.л. слив. масла  
1 пачка разрыхлителя  
1 пачка ванилина  
2,5 стакана муки  
Украсить:  
2 небольшие айвы  
1 ст.л. сахара  
3 шт. гвоздики

- # Смазать слив. маслом разъемную форму диаметром 25см.  
Посыпать сахаром и выложить плотно друг к другу нарезанную тонкими ломтиками айву., затем посыпать измельченной гвоздикой.
- # В глубокой чашке взбивать минут 5 яйца и сахарную пудру.
- # Добавить мягкое слив. масло и йогурт, хорошо взбить.
- # Затем добавить ванилин, муку, разрыхлитель, кокосовую стружку и грецкие орехи, перемешать ложкой.
- # Тесто выложить в форму с айвой, разровнять и поставить в разогретую до 170 градусов духовку, печь минут 50.
- # Достать из духовки, дать остить минут 30 и перевернув вытащить из формы.

Если айва крупная, достаточно будет одной штуки.