



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

## Кекс с киви

Kivili Kek



2 шт. киви  
3 яйца  
1 стакан сахарной пудры  
200 гр. мягкого слив. сыра  
125 гр. маргарина  
1 пакетик разрыхлителя  
1 пакетик ванилина  
2 стакана муки

- # Киви почистить, порезать кубиками, положить в сито.
- # Маргарин растопить, частью смазать форму для выпечки.
- # Яйца взбить с сахаром до белой пены.
- # Добавить маргарин и сыр, перемешать.
- # Затем добавить муку, разрыхлитель и ванилин, перемешать деревянной ложкой.
- # Последними добавить киви предварительно обваленные в муке, перемешать.
- # Выложить тесто в форму, поставить в разогретую до 170 градусов духовку на 50 минут.
- # Достать из духовки и через 10 минут перевернуть на блюдо.

Если используете свежие фрукты, их обязательно нужно сцеживать от жидкости, иначе тесто не пропечется.