



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

---

## Карамельный Кекс

Karamelli Kek



2 яйца  
1 стакан сахара  
1,5 стакана муки  
20 сушёных абрикосов  
Пол стол.ложки гашёной соды  
1 пакетик ванилина  
1/4 стакана раст.масла  
Пол стакана не сладкого йогурта  
Для карамели:  
1 стакан сахара  
1/4 стакана воды  
2-3 капли лимон.сока

- # На маленькую сковороду высыпать 1 стакан сахара и 1/4 стакана воды, поставить на медленный огонь.
- # В это время приготовить кекс:
- # Яйца и сахар взбить до получения белой массы, добавить раст.масло, йогурт, помешать.
- # Добавить муку, соду, ванилин, помешать, высыпать порезанные мелкими кубиками сушёные абрикосы,(10 шт.) хорошо перемешать.
- # Форму смазать маргарином, посыпать немного сахара. Карамель снять с огня, накапать лимон.сока и залить в форму. Оставшиеся абрикосы порезать на две части и выложить на карамель.
- # На верх залить тесто, запекать 35-40 минут, при температуре 175.
- # Достать из духовки, через 10 минут перевернуть на серв. тарелку.

При запекании абрикосы могут потемнеть, но вкус не изменится.