



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

Сливовый Кекс

Erikli Kek



3 яйца
1,5 стакана сахара
1 стакан не сладкого йогурта
Пол стакана раст.масла
1 стакан кукурузной муки
1 стакан муки
1 стол.ложка соды
1 пакетик ванилина
1 стакан слив (без косточек)
Для соуса:
1 стакан слив
2 стол.ложки сахарной пудры
Пол чайн.ложки ванилина

Сахар и яйца хорошо взбить миксером.

Добавить все продукты кроме слив, мешать до однородной массы.

Добавить сливы (без косточек, порезанные на 4-5 частей), тесто хорошо перемешать.

Запекать 45-50 минут, при температуре 180.

Сделать сливовое пюре (сливы измельчить в блендере), высыпать сахарную пудру, довести до кипения, добавить ванилин.

Кекс достать из духовки, перевернуть на серв.тарелку и полить тёплым соусом. Дать немного настояться и подавать к столу.

Кекс немного с вязким вкусом.