



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,порезаные 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.