



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

Персиковый Торт Şeftalili Pasta



2 персики
2 яйца
1 стакан муки
Пол стакана сахара
50 гр. слив. масла(комн. температуры)
Пол стол.ложки соды (гашёной)
Для сиропа:
1 стакан воды
2 стол. ложки сахара

- # Немного покипятить воду с сахаром, остудить.
- # Персики очистить и порезать на мелкие кусочки.
- # Форму для запекания хорошо смазать слив.маслом.
- # Разложить персики.
- # В другой посуде, миксером взбить яйца и сахар (10минут), добавить слив.масло.
- # Понемногу высыпать муку.
- # Добавить соду, тесто вылить на персики.
- # Запекать в заранее разогретой духовке, при температуре 150.
- # Кекс перевернуть, с верху полить сиропом.

Этот торт можно приготовить с грушами. Груши покипятить в воде с сахаром, сладкую воду полить на кекс (как сироп).