



Сладкий Кекс "Папин"

Baba Tatlısı



Пол стакана сахара
2 яйца
1,5 стакана муки
2 стол.ложки раст.масла
Корочка одного лимона
1 пакетик ванилина(5гр.)
1 стол.ложка гашёной соды
Для Щербета:
2 стакана сахара
2,5 стакана воды
Сок половины лимона

- # Сахар и яйца хорошо взбить, добавить масло, помешать.
- # Добавить все продукты и перемешать.
- # Вылить в смазанную маслом форму.
- # Запекать 35-40 минут, при температуре 175.
- # Кекс поставить остывать в форме.
- # Воду и сахар довести до кипения, добавить лимон.сок, поварить ещё 5 минут и снять с огня.
- # Горячий щербет полить на холодный кекс. Когда щербет пропитается, кекс перевернуть.

Этот кекс готовиться быстро, не нужно много времени для пропитки.