



Вишнёвый Влажный Кекс

Vişneli Islak Kek



4 яйца
1,5 стакана сахара
3 стол.ложки какао
2,5 стол.ложки муки
1 пакетик разрыхлителя
1 пакетик ванилина
1 стакан вишни без косточек
1 стол.ложка крахмала
2 стол.ложки сахара
Пол стакана вишнёвого сока

Из вишни удалить косточки. Каждую вишню порезать на 4 части, смешать с 2 стол.ложками сахара и крахмалом.

В другой посуде взбить миксером яйца и сахар до получения белой, однородной массы.

Добавить какао, помешать. Из смеси отлить один стакан и убрать в холодильник.

Высыпать просеянную муку, разрыхлитель и ванилин, немного взбить.

Добавить вишню и аккуратно перемешать.

Жидкое тесто для кекса залить в смазанную маслом форму, запекать 45-50 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 175.

На горячий кекс полить вишнёвый сок, поставить в выключенную и тёплую духовку на 10 минут.

Готовый кекс достать из духовки, остудить и перевернуть на серв.тарелку. С верху полить один стакан смеси из холодильника и подавать к столу.

В летний сезон вишню можно очистить от косточек и положить для хранения в морозильную камеру.