



## Вишнёвый Кекс с Крем- Шанти

Şantili Vişneli Kek



4 яйца  
1,5 стакана сахара  
1 стакан раст. масла  
Пол стакана вишни без косточек  
Пол стакана вишнёвого сока  
Пол стакана не сладкого йогурта  
2 стол.ложки какао  
1 пакетик разрыхлителя  
1 пакетик ванилина  
3 стакана муки  
Для начинки:  
Пол пакета крем- шанти  
Пол стакана холодного молока  
Пол стакана вишни без косточек  
Увлажнить:  
1 стакан вишнёвого сока

- # Яйца и сахар взбить миксером до получения белой, однородной массы. Добавить раст.масло, йогурт, вишнёв.сок, помешать.
- # Для цвета положить какао, помешать. Затем, высыпать просеянную муку, разрыхлитель и ванилин, помешать.
- # Бросить вишню, аккуратно помешать.
- # Жидкое тесто залить в смазанную маслом форму, со съёмными краями. Запекать 50 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 170.
- # Кекс остудить и разрезать на два слоя. Молоко и крем- шанти взбить.
- # На первый слой полить пол стакана вишнёв.сока, намазать крем-шанти, второй слой, так же увлажнить соком и намазать крем- шанти.
- # Кекс убрать в холодильник на одну ночь, затем подавать к столу.

Этот кекс можно приготовить с клубникой ,малиной или с другими ягодами и соками.