Кекс на фруктовом кефире с черной смородиной

Автор: Мухаббат
09.08.2011 13:50 -

1 неполный стакан фруктового кефира (у меня со вкусом вишни) взбить с 1 стаканом сахара, добавить 1 п.ванильного сахара, 1 яйцо, соль чуток, 100 гр. растопленного и охлажденного сливочного масла или маргарина, 2 ст.л. сметаны, 2 ч.л. разрыхлителя и 250-300 гр. муки, хорошо перемешать. У меня оставалось два яичных белка, я их взбила

в пену и добавила в тесто, осторожно перемешав лопаткой (можно этого не делать, а просто добавить еще 1 яйцо). Форму смазать маслом, выложить тесто. 150-200 гр. свежезамороженной черной смородины (не размораживая) "припылить" небольшим количеством крахмала и выложить сверху на тесто. В процессе выпечки она сама осядет. Выпекать при 180* в течение 40-60 минут. Готовность проверить зубочисткой. Вынуть кекс из форму, дать немного остыть и украсить по желанию.

Я растопила черно-белый шоколад с небольшим кол-вом 10% сливок, полила кекс и щедро посыпала дробленными орешками кешью.

{jcomments on}