Творожный кекс с мармеладом в шоколаде

Автор: Мухаббат
19.01.2012 10:42 - Обновлено 19.01.2012 10:43



Продолжаю экспериментировать. Мармеладки за время выпекания растают и «вольются» в тесто, и за счет этого образуются шоколадные «лунки».

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 яйца

0,5 стакана сахара

200 гр. сладкого ванильного творожка

0,5 стакана кефира

100 гр. маргарина

1,5 – 2 стакана муки

2 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

6-10 мармеладок в шоколаде (количество регулируйте сами)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Маргарин растопить и остудить.

Яйца взбить венчиком, добавить соль и сахар. Взбивать до пышной массы. Влить кефир, перемешать. Добавить творожок и остывший растопленный маргарин. Все хорошенько перемешать. Добавить просеянную с разрыхлителем муку. Тесто должно быть, как густая сметана.

Выложить тесто в смазанную растительным маслом форму. Сверху выложить мармеладки и, вдавить их до верхнего уровня теста (т.е. сровнять с верхом теста).

Выпекать в предварительно разогретой до 190* духовке в течение 40-50 минут. Кекс должен быть румяным. Проверить готовность деревянной шпажкой.

Вынуть кекс из духовки, дать слегка остыть в форме, а затем вынуть из формы и остудить на решетке.

Я кекс ничем не украшала.

Творожный кекс с мармеладом в шоколаде

Автор: Мухаббат
19.01.2012 10:42 - Обновлено 19.01.2012 10:43



{jcomments on}