Творожный кекс с изюмом

Автор: Мухаббат
22.02.2012 10:08 -

Любая творожная выпечка получается вкусной, данный кекс не исключение. В этот кекс вместо изюма можно добавить чернослив или вяленую клюкву (вишню).

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 гр. влажного творога

3 яйца

1 стакан сахара

100 гр. мягкого сливочного масла

1 стакан муки

2 ч.л. разрыхлителя

1 пакетик ванильного сахара

щепотка соли

100 гр. изюма

30 мл. бренди (или коньяка)

сахарная пудра (для украшения)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Изюм вымыть, выложить в чашку и налить бренди. Оставить на 15 минут. Затем слить бренди и высушить изюм бумажным полотенцем.

Размягчённое сливочное масло взбить миксером, добавить соль, ванильный сахар и сахар. Хорошо взбить массу. Добавить творог, взбить. По одному добавить яйца, хорошо вымешивая после каждого.

Добавить просеянную с разрыхлителем муку. Перемешать деревянной или силиконовой лопаткой. Тесто должно быть, как густая сметана.

Изюм присыпать немного мукой. Выложить в тесто и перемешать.

Выложить тесто в смазанную растительным маслом форму. При необходимости разровнять поверхность.

Выпекать в предварительно разогретой до 180* 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. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

{jcomments on}