

Чамбеллоне со сливками и вяленой клюквой

Автор: Мухаббат

09.08.2011 13:45 - Обновлено 21.09.2011 13:10



Чамбеллоне - это по своей сути кекс. Сливки придают особую нежность и дополнительный сливочный вкус. Рекомендую приготовить. Если нет вяленой клюквы, то можно обойтись и без нее.

Чамбеллоне со сливками и вяленой клюквой

Автор: Мухаббат

09.08.2011 13:45 - Обновлено 21.09.2011 13:10

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250-300 гр. муки

10 гр. разрыхлителя

250 гр. сахара

250 гр. сливок (33%)

3 яйца

8 гр. ванильного сахара

щепотка соли

100 гр. вяленой клюквы ☐

Чамбеллоне со сливками и вяленой клюквой

Автор: Мухаббат

09.08.2011 13:45 - Обновлено 21.09.2011 13:10

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Взбить яйца с сахаром и ванильным сахаром до образования светло-жёлтого крема, добавить сливки и муку с разрыхлителем. Взбивать миксером до образования однородной массы. Половину теста вылить в форму смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой, выложить вяленую клюкву и вторую половину теста. Выпекать 40 мин при 180 градусах. Готовность проверять деревянной палочкой.

Дать чуть остыть, вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой.

{comments on}