

## Сливочно-сметанный кекс с вишней и шоколадно-вишнёвой глазурью

Автор: Мухаббат  
16.02.2012 08:19 -

---



*Я очень люблю выпечку с вишней. Структура кекса мягкая, пористая, а сладковато-кислая глазурь дополняет вкус.*

## **Сливочно-сметанный кекс с вишней и шоколадно-вишнёвой глазурью**

Автор: Мухаббат  
16.02.2012 08:19 -

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

**2 яйца**

**200 мл. жирных сливок (30%)**

**100 гр. сметаны (20%)**

**1 стакан сахара**

**1,5 стакана муки**

**2 ч.л. разрыхлителя**

**щепотка соли**

**150 гр. замороженной вишни без косточек**

## **Сливочно-сметанный кекс с вишней и шоколадно-вишнёвой глазурью**

Автор: Мухаббат  
16.02.2012 08:19 -

---

***для глазури:***

**СОК ОТ ВИШНИ**

**2 ст.л. сахара**

**50 гр. тёмного шоколада**

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Вишни выложить в ситечко и подставить небольшую чашку, для того, чтобы стекал сок. Всыпать 2 ст.л. сахара и дать полностью разморозиться вишне. Сок сохранить.

Яйца взбить с солью и сахаром венчиком до образования пышной массы. Добавить сливки и сметану, перемешать.

## Сливочно-сметанный кекс с вишней и шоколадно-вишнёвой глазурью

Автор: Мухаббат  
16.02.2012 08:19 -

---

Добавить просеянную с разрыхлителем муку, хорошо перемешать. Тесто по консистенции должно быть, как густая сметана.

Форму смазать растительным маслом без запаха. Выложить 2/3 части теста, затем выложить слоем вишню и прикрыть оставшимся тестом (при необходимости разровнять поверхность).

Выпекать в предварительно разогретой до 180\* духовке в течение 40-50 минут. Кекс должен подняться и подрумяниться. Проверить готовность деревянной шпажкой (она при выходе должна быть сухой).

Вынуть готовый кекс из духовки, дать слегка остыть в форме, затем выложить на решётку.

## Сливочно-сметанный кекс с вишней и шоколадно-вишнёвой глазурью

Автор: Мухаббат  
16.02.2012 08:19 -

---

*Приготовить шоколадно-вишнёвую глазурь.* Для этого сок от вишни вылить в небольшую кастрюлю, поставить на средний огонь и дать увариться соку на половину. Шоколад поломать на дольки и добавить к соку. Подержать на огне минуты 2-3 (шоколад должен стать мягким), выключить огонь, и перемешать массу силиконовой или деревянной лопаткой до однородности. Нанести горячую глазурь на поверхность кекса. Дать полностью остыть кексу.



{comments on}

## Сливочно-сметанный кекс с вишней и шоколадно-вишнёвой глазурью

Автор: Мухаббат  
16.02.2012 08:19 -

---