Творожные кексы с изюмом под вишнёвой шубой

Добавил(а) Оля
19.04.11 01:50 - Последнее обновление 19.04.11 02:38

Продукты для рецепта

- **Для теста:** Творог - 300 г.,яйцо-4 шт.,сахар-250 гр.,масло слив.-125 гр.
- Мука–300 гр.,разрыхлитель-1 ст.л., изюм - 150 гр., апельсин - 1 шт.
- **Для шубы:** Вишня - 300 гр, сахар - 300 гр.

Смешиваем сахар и яйца. Взбиваем до полного растворения сахара.

Добавляем мягкое масло, и цедру одного апельсина, натёртую на мелкой тёрке. Взбиваем миксе

Выкладываем творог. Взбиваем до однородной массы.

Добавляем муку и разрыхлитель. Взбиваем.

Изюм замачиваем в кипяток на 10 минут, затем сливаем воду.

Выкладываем изюм на полотенце и промакиваем, чтобы он был сухой.

Добавляем изюм в тесто.

Перемешиваем.

Раскладываем тесто в формочки для кексов.

Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 20-25 минут.

Теста получилось много. У меня вышло 16 кексов и небольшой пирог в форме сердца.

Если делать только кексы, то получиться 32 шт. из этого количества теста.

Делаем вишнёвую шубу.

Из вишни убираем косточки. Ягоды смешиваем с сахаром.

Измельчаем вишню в блендере.

Вишнёвое пюре варим на среднем огне периодически помешивая, пока масса не загустеет.

Готовые кексы покрываем вишнёвой шубой.

Вот такой получился пирог под вишнёвой шубкой.

Приятного чаепития!!!

{kunena_discuss:14}