

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.

Творожные кексы с изюмом под вишнёвой шубой

Добавил(а) Оля

19.04.11 01:50 - Последнее обновление 19.04.11 02:38



Смешиваем сахар и яйца. Взбиваем до полного растворения сахара.



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

Творожные кексы с изюмом под вишнёвой шубой

Добавил(а) Оля

19.04.11 01:50 - Последнее обновление 19.04.11 02:38



Выкладываем творог. Взбиваем до однородной массы.



Добавляем муку и разрыхлитель. Взбиваем.

Творожные кексы с изюмом под вишнёвой шубой

Добавил(а) Оля

19.04.11 01:50 - Последнее обновление 19.04.11 02:38



Изюм замачиваем в кипятке 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.

Творожные кексы с изюмом под вишнёвой шубой

Добавил(а) Оля

19.04.11 01:50 - Последнее обновление 19.04.11 02:38

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 получится 32 шт. из этого количества теста.



Делаем вишнёвую шубу.

Из вишни убираем косточки. Ягоды смешиваем с сахаром.

Творожные кексы с изюмом под вишнёвой шубой

Добавил(а) Оля

19.04.11 01:50 - Последнее обновление 19.04.11 02:38



Измельчаем вишню в блендере.

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



Готовые кексы покрываем вишнёвой шубой.

Творожные кексы с изюмом под вишнёвой шубой

Добавил(а) Оля

19.04.11 01:50 - Последнее обновление 19.04.11 02:38



Вот такой получился пирог под вишнёвой шубкой.



Приятного чаепития!!!

{kunena_discuss:14}