

## Творожный кекс

Автор: Jaxa  
27.03.2011 07:32 -

---



Для хорошего кекса нужен и хороший творог. В данном случае нужно выбирать не очень жирный, сухой и с кислинкой – тогда вкус творога в готовой выпечке будет хорошо чувствоваться.

### Требуемые ингредиенты

- 150 г. сливочного масла
- 300 г. муки
- 250 г. творога
- 300 г. сахара
- 200 г. изюма
- 3 яйца
- чайная ложка разрыхлителя
- немного сахарной пудры для присыпки готового кекса.

Сливочное масло комнатной температуры взбить с сахаром. Положить творог и продолжить взбивать пока масса не станет однородной. Добавить яйца, распаренный и подсушенный изюм, разрыхлитель. Хорошо перемешать, чтобы изюм равномерно распределился, всыпать муку. Вымешивать тесто ложкой или миксером (спиральками). Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму, поверхность разровнять. Выпекать на среднем огне приблизительно один час. Готовность кекса обязательно проверить деревянной шпажкой – проткнуть в серединке. Если шпажка выходит из кекса влажная, то нужно подержать еще в духовке, если сухая – пора доставать. Кексу дать немного остыть в форме, потом перевернуть на блюдо, а когда полностью остынет – посыпать сахарной пудрой.

*Приятного аппетита, JaxaLand.ru*

## Творожный кекс

Автор: Жаха  
27.03.2011 07:32 -

---

{comments on}