Черешов кекс с ванилов аромат

70—90 Минути

Подготовка

1. Загрейте фурната предварително на 180°C и покрийте тава с хартия за печене.
2. Измийте черешите и махнете костилките. Измийте и след това подсушете лимона – настържете кората му.
3. В купа разбъркайте маслото, захарта, ваниловата захар, щипка сол, индийското орехче и лимоновата кора. Нарежете ваниловата шушулка наполовина по дължина и с върха на ножа изгребете вътрешността. Добавете към сместа с маслото.
4. Добавете яйцата едно по едно и бъркайте докато получите кремообразна смес.
5. Загрейте малко млякото. В отделна купа разбъркайте брашното и бакпулвера.
6. Добавете брашното и млякото към сместа постепенно и разбъркайте с миксер.
7. Изсипете сместа в подготвената тава и наредете черешите отгоре. Оставете да се опече във фурната за около 40-45 минути.
8. Можете да поръсите с пудра или ванилова захар, когато сервирате кекса.

Съставки за 13 Порции

= Kotányi Produkte

750 g	Череши
1 бр.	Лимон
250 g	Масло, меко
250 g	Кристална захар
5 бр.	Яйца
400 g	Брашно
20 g	Бакпулвер
125 ml	Мляко
1 бр.	Бурбонска ванилия
1 бр.	Бурбонска ванилова захар
½ ч.л.	Индийско орехче, мляно
	Сол от Средиземно море