



Черешов кекс с Ванилов аромат

🕒 70—90 Минути 🍷 🍷 🍷

Подготовка

Съставки за 13 Порции

♦ = Kotányi Produkte

750 g	Череша
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

- 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. Наредете 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 сервираете кекса.

