Лимонный творожный кекс с черникой (12 сентября 2014)



Этот рецепт увидела в Facebook, тут же его переписала до нужного момента. Получился очень вкусный ароматный кекс. Сахара я немного уменьшила, так что,

если любите послаще - добавляйте больше.
Когда добавила чернику, она тут же окрасила тесто (черника была замороженная). Я уже расстроилась, но при нарезании обнаружила, что не такой фиолетовый получился, чему была очень рада.

Ингредиенты:
250 г муки
2 ч.л. разрыхлителя
0.5 ч.л. соли
170 г сливочного масла
250 г творого
250 г сахара (я положила 220г)
3 яйца
1 ч.л. ванильного экстракта
1 ст.л. лимонной цедры
1 ч.л. флердоранжа (апельсиновой воды, добавила от себя)
180 г черники (я клала замороженную)

Приготовление:
Часть сахара перетереть с цедрой.
Взбить сливочное масло с сахаром. Добавить творог и очень хорошо взбить.
Добавить по одному яйца, взбивая каждый раз после добавления. Хорошо взбить.
Добавить ванильный экстракт, соль, апельсиновую воду, взбить.
Всыпать муку с разрыхлителем, перемешать лопаткой.
Тесто довольно густое.
Чернику обсыпать 1 ст.л. муки, потрясти, чтобы ягоды обвалялись в муке, тогда они не осядут на дно.
Чернику добавить в самом конце. Ягоды не размораживать.
Выложить тесто в форму. Выпекать при 170С 40-50 минут. Готовность проверить шпажкой, должна выходить сухой.
Остудить. Вынуть из формы.
Приятного чаепития!

Комментарии (27)

aranart 12 сентября 2014 09:49

Очень симпатичный кекс)

eastflower 12 сентября 2014 21:15

Дарик, спасибо! Люблю творожную выпечку.

Narine Hovhannisyan 12 сентября 2014 10:20

хороший кексик и поднялся хорошо наверное нежный и вкусный

eastflower 12 сентября 2014 21:17

Нарине, спасибо! Да, такой нежный и вкусный получился. В меру сладкий, немного влажноватый и с небольшой кислинкой.

irsenas 12 сентября 2014 10:30

красивый!

eastflower 12 сентября 2014 21:17

Ирочка, спасибо!

lily_rocha 12 сентября 2014 10:38

Мне так нравится выпечка с черникой, жаль мои дети не особо "празднуют" её….вернее вообще не едят:)Кекс замечательны!

eastflower 12 сентября 2014 21:18

Жаль, что не едят. Я люблю чернику, вот макаронсы делала, детки съели с удовольствием, но пришлось для мужа припрятать.

manyasha_p 12 сентября 2014 11:08

Классный кекс! У меня запасов черники много.

eastflower 12 сентября 2014 21:18

Мариночка, буду рада, если пригодится. Я вот Оперу хочу чернично-лавандовую сделать.

mrs_home 12 сентября 2014 11:09

Классный кекс, тут и лимон, и творог, и черника, это такое чудесное сочетание)) и сам кекс такой красивый))

eastflower 12 сентября 2014 21:19

Анют, спасибо! Сочетание классное, мне понравился.

vsetajnoejavnoe 12 сентября 2014 11:32

у тебя так рецепты хорошо чередуются - то диетный на йогурте и растительном масле, то традиционный на сливочном :)

eastflower 12 сентября 2014 21:19

Да, да, хочется разной выпечки попробовать. У меня еще целая стопка рецептов тортов, вот бы их все приготовить :)))

myakhrisha 12 сентября 2014 18:05

Надо и мне попробовать. Аппетитный такой!!!

agro_al 12 сентября 2014 18:28

Творожный кекс! Очень-очень люблю такие. А фиолетовый тоже бы смотрелся) Весёленький был бы такой.

eastflower 12 сентября 2014 21:20

Я тоже люблю творожную выпечку. Да, был бы веселый, правда, при выпечке черника доает не очень красивый цвет.

agro_al 15 сентября 2014 12:13

Это же черника! Я её большой любитель, так что испортить черникой на мой взгляд невозможно)))P.S. Леночка, будет время - будем рады видеть тебя на нашем новом конкурсе. Уже условия разместили везде: и на сайте, и в ЖЖ.

eastflower 15 сентября 2014 12:16

Мариночка, спасибо за приглашение! Постараюсь поучаствовать, сейчас все навалилось всего. Я еще Оле обещала зайти к вам, хорошо еще, что девочки завтра собираются в школу ко мне :))

agro_al 15 сентября 2014 12:53

Делегация поддержки! А у меян завтра, увы, никак… буду ловить родителей в аэропорту: должны завтра прилететь из Болгарии, но времени самолёта никто имне говорит(Вроде бы во второй половине дня, но это такой разброс с 14 до 00… хорошо, что живём недалеко от Пулково, нам время неважно.

eastflower 15 сентября 2014 12:54

хорошо провести время с родителями. А я скоро пойду в школу начинку делать. Затра покажу ее, но ей надо застыть ночь. Поэтому сделаю сегодня.

sovenok_ksu 14 сентября 2014 02:18

Леночка, рецепт точно мне на осень-зиму :), черника замороженная обычно в продаже есть, так что утаскиваю себе :). И творог можно утилизировать при необходимости :)! Разрез очень красивый!

eastflower 14 сентября 2014 02:21

Да, это хороший способ утилизировать творог, очень вкусно получается, а с ягодами появляется кислинка.

sunpolina 14 сентября 2014 20:13

Чудесный кексик :)

eastflower 14 сентября 2014 20:16

Да, мне очень нравится творожная выпечка, а с ягодами очень вкусно получилось.

electrolyte_14 18 сентября 2014 11:34

Очень удачное сочетание черники с лимоном.Пекла "Тосканский пирог с черникой" (на Foodclub нашла), аромат сногсшибательный. Попробую Ваш рецепт с творогом, думаю что невероятно вкусно.Спасибо!

eastflower 18 сентября 2014 12:19

Буду рада, если понравится :)).

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast