Творожный кекс по ГОСТу (15 апреля 2015)

А у нас пасмурно и дождь. Хандра замучила, не могла печь, писать, даже выложить уже приготовленные рецепты не было сил.
Но вчера взяла себя в руки, весна дает о себе знать - хочется солнышка и тепла. Так что, поднимаю настроение сладкой выпечкой, приятными встречами, новыми планами, детскими поцелуями и обнимашками.
Творожную выпечку люблю, поэтому сразу, увидев, рецепт у Марины **merily9** , пошла готовить. Получился очень вкусным. Марина, спасибо за рецепт.



Ингредиенты:

230 г муки

115 г сливочного масла

240 г сахара

200 г творога (у меня был 5%)

2 крупных яйца

1 ч.л. разрыхлителя

2 горсти вяленой клюквы

1 ч.л. ванильного экстракта

соль

Приготовление:

Творог протереть через сито или пробить блендером.

Взбить масло с сахаром, ванильным экстрактом до пышного состояния. Добавить по одному яйца, каждый раз хорошо взбивая. Добавить соль, творог, размешать. Всыпать муку с разрыхлителем. В конце добавить клюкву, быстро перемешать. Выложить в форму, смазанную сливочным маслом и присыпленную мукой. Выпекать при 170С 40-60 минут. Готовность проверить шпажкой, она должна выходить сухой.
Остудить, вынуть из формы.
Приятного чаепития!

Комментарии (31)

> **iiirusya** 15 апреля 2015 00:59
> Он классный, делала такой, такая текстура :)

> **eastflower** 15 апреля 2015 08:48
> Ирочка, спасибо! Я люблю творожную выпечку, кекс понравился.

> **irsenas** 15 апреля 2015 07:52
> аппетитный красавец!

> **eastflower** 15 апреля 2015 08:47
> Спасибо большое! Быстро и вкусно.

> **Narine Hovhannisyan** 15 апреля 2015 09:31
> и я люблю все творожное ,и у нас дожди, холодно хочется тепла и солнца

> **eastflower** 15 апреля 2015 09:44
> Тогда согреваемся любовью родных и сладкой выпечкой :)

agro_al 15 апреля 2015 10:03

Ленчик, вот смотри, какая хандра, если такое солнышко чудо у тебя на тарелке?..нее, ни какой хандры)))Дорогая, у нас вчера тоже было уныло и хмуро, но сегодня солнце, хотя и снег обещают)))Кекс это в детстве обожала, помню аромат его в гастрономе и тетку в отделе конфет)

eastflower 15 апреля 2015 12:48

Заремчик, спасибо, друг!!! Надо же, как воспоминания из детства с нами идут по жизни :))

agro_al 15 апреля 2015 16:58

Ленчик, да ни говори)))....видать старею))))ыыыыыы

eastflower 15 апреля 2015 19:02

Эх, Заремчик, мы здесь с подругами встретились: одной сразу неудобно в кресле кинотеатра стало - спина стала болеть, другая говорит, что коленки болят, когда по лестнице поднимается, у меня тоже спина болит. Время летит, детки растут, а мы ...

agro_al 15 апреля 2015 19:17

И не говори...дряхлеем))...хотя по сути лето то нам не много)))...сегодня долго смеялась, когда мне воспитатель новый нравоучений выдавала типа вы молодые мамашки не учите детей и слишком молоды еще))..я ее уточнила, авы как по возрасту определили.... она говорит, ну вы же молодая, явно моложе меня)))... я смеялась конечно, узнав что ей 29)

eastflower 15 апреля 2015 20:18

Ой, Заремчик, это скоро будет комплиментом :)).

agro_al 15 апреля 2015 21:14

Я тоже уже так и воспринимаю)))

armushik 15 апреля 2015 11:34

Чудесный кекс,Леночка!

eastflower 15 апреля 2015 12:50

Армине, спасибо!

liligorina 15 апреля 2015 12:09

Как я уже не раз замечала, ты повелительница кексов))))Замечательный кекс!***У меня тоже все из рук валиться. (тут подсказали удачную отмазу - авитаминоз)) Готовлю только необходимое или через не могу. Собственно и получается все по дурацки из-за этого.

eastflower 15 апреля 2015 12:52

Лиля, спасибо! Просто на что-то сложное духу не хватало, сейчас беру себя в руки, витамины купила, фрукты и надо что-то интересное сделать. Правда, сегодня после зала, как выжатый лимон, сижу, а ноги трясутся :))Видно, время такое, ничего, вот солнышко нас обогреет, жаль нет у нас хлорофилла, чтобы энергию из него взять по полной и расцвести :)

halynatykhoruk 15 апреля 2015 21:36

мой самый-самый любимый кекс,еще "столичный" очень люблю.столько раз уже пекла его,а вот поста еще не написала-надо исправлять ситуацию.Лен,хорош кексик,да еще и с изюмом!!!

eastflower 15 апреля 2015 21:51

Галенька, спасибо! Я подсела на кексы, быстро и вкусно.

halynatykhoruk 15 апреля 2015 21:53

я тоже в основном их пеку.всегда вкусно.

eastflower 15 апреля 2015 21:54

А было время, когда я их не любила, точнее не понимала.

halynatykhoruk 15 апреля 2015 21:58

удивила!у меня таких серьезных ПРОБЛЕМ с кексами не было.

sago_cuisine 15 апреля 2015 23:49

Замечательный! Утянула себе, спасибо:)

eastflower 16 апреля 2015 08:11

Светочка, спасибо! Надеюсь, понравится.

sunpolina 16 апреля 2015 14:02

Шлю нашего солнышка :) Кекс чудесный!

eastflower 16 апреля 2015 22:33

Полиночка, спасибо большое!

tania_bondarets 16 апреля 2015 16:05

Лен, у нас хоть и солнечно, но сдувает с ног

eastflower 16 апреля 2015 22:33

Танечка, ждем весну и солнышко :))

agro_al 17 апреля 2015 09:13

не унывать :) главное, солнышко внутри))) творожную выпечку тоже обожаю, угощай!

eastflower 17 апреля 2015 09:14

Катюшка, спасибо!

makarenko_8 18 апреля 2015 23:49

Сделала (правда не по ГОСТу)))))), добавила корицы и вместо клюквы варенье добавила. Понравился. Спасибо! :)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

