

Кексы «Вишня с шоколадной косточкой»

В этом рецепте вишня подверглась атаке кондитеров и поменяла свою внутреннюю суть на шоколадную сердцевину. А лучше это или хуже – судить вам!



На 12 кексов: 2 яйца, 3/4 стакана сахара, 250 г сметаны, 100 г растопленного сливочного масла, 1/2 стакана мелко молотых орешков, 1 ст. ложка разрыхлителя, 2 стакана муки, ванилин, вишни (консервированные или свежие без косточек), шоколад.

Подготовить вишню – вместо косточек вставить маленькие кусочки шоколада.

Замесить тесто: взбить яйца с сахаром, добавить сметану, масло, орешки, ванилин, разрыхлитель и муку.

Формочки смазать растительным маслом.

Выложить ложкой немного теста на дно каждой формочки, сверху поместить вишню с шоколадом, а сверху выложить ещё столовую ложку теста.

Поставить в разогретую духовку и выпекать до готовности

25-30 минут. Готовность определить деревянной палочкой.