Raspberry cake with rosemary

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Час	30 хв
готування	
Порції	12
Прилад	Combair SE з 2015 року

Preparation

3 g rosemary

1 lemon

250 g butter, soft

250 g sugar

20 g vanilla sugar

4 eggs

100 ml full cream

300 g plain flour

1 pinch of Salt

7 g baking powder

Розігріти робочу камеру до 170 °C Гаряче повітря вологе

Finely mix the rosemary with a blender. Wash, zest and juice the lemon.

Mix together with the rest of the ingredients for the cake to form a smooth cake mixture.

200 g raspberries

Grease the round baking tray with butter. Turn the cake mixture into the baking tray. Arrange the raspberries on top, pressing them down lightly into the cake mixture. Put the round baking tray on the wire shelf in the preheated cooking space. Bake.

Засунути страву для готування

Гаряче повітря вологе 170 °C протягом 30 хв

Icing sugar

Allow the cake to cool before dusting with icing sugar.

Аксесуари

ø29 cm round TopClean baking tray

Wire shelf

Додаткова інформація

Складено	11.12.2019