



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

200 g raspberries

Icing sugar

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.

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

Allow the cake to cool before dusting with icing sugar.





Акcesуари

ø29 cm round TopClean baking tray

Wire shelf

Додаткова інформація

Складено 11.12.2019

