



Κέικ με κεράσια και τυρί κρέμα

1 1/2 ώρα

Χρόνος
Εκτέλεσης

5

Μερίδες



Συστατικά

- 400 γρ. κεράσια
- 200 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 200 γρ. τυρί κρέμα
- 4 αυγά
- 350 γρ. ζάχαρη
- 250 γρ. αλεύρι
- Ξύσμα από 1 λεμόνι
- 1 μπέικιν πάουντερ
- 2 βανίλιες
- 1 σφηνάκι λικέρ κεράσι
- Άχνη (πασπάλισμα)

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Πλένουμε τα κεράσια, τα στραγγίζουμε, βγάζουμε τα κουκούτσια τα βάζουμε σε ένα μπολ.
- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς. Χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο να αφρατέψει και στη συνέχεια προσθέτουμε το τυρί κρέμα και συνεχίζουμε το χτύπημα για 2-3 λεπτά.
- Προσθέτουμε την ζάχαρη και συνεχίζουμε για άλλα 5 λεπτά. Σταματάμε το μίξερ και ξεκολλάμε από τα τοιχώματα του κάδου το μείγμα. Προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά.
- Ανακατεύουμε πολύ καλά μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα και προσθέτουμε το ξύσμα λεμονιού.
- Κοσκινίζουμε το αλεύρι και το μπέικιν και τα προσθέτουμε στον κάδο του μίξερ. Χαμηλώνουμε την ταχύτητα, προσθέτουμε τις βανίλιες και ανακατεύουμε μέχρι να ενωθούν τα υλικά. Ρίχνουμε το λικέρ κεράσι (αν δεν έχουμε μπορούμε να βάλουμε κονιάκ), κόβουμε αν θέλουμε τα κεράσια στη μέση, τα ρίχνουμε μέσα στον κάδο και με μία μαρίζ τα ανακατεύουμε καλά να πάνε τα κερασάκια μας παντού.
- Βουτυρώνουμε πολύ καλά μία στρογγυλή φόρμα με τρύπα, διαμέτρου 26 εκ. και την βάζουμε στον καταψύκτη για 5 λεπτά. Έπειτα την βγάζουμε από τον καταψύκτη και την αλευρώνουμε, τινάζοντας το παραπανίσιο αλεύρι.
- Ρίχνουμε το μείγμα μας προσεχτικά μέσα στην φόρμα μας και την ευθυγραμμίζουμε με την μαρίζ να πάνε παντού τα κεράσια. Πριν βάλουμε την φόρμα στο φούρνο την χτυπάμε στον πάγκο μας για να καλύψει η ζύμη τα τυχόν κενά.
- Ψήνουμε στο φούρνο για 50-55 λεπτά. Όταν είναι έτοιμο, αφαιρούμε από το φούρνο και το ξεφορμάρουμε με τον ίδιο τρόπο που ξεφορμάρουμε όλα τα κέικ.
- Το αφήνουμε να κρυώσει και το πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη.