



РІЗДВЯНИЙ КЕКС

ІНГРЕДІЄНТИ НА ТІСТО:

1. Вершкове масло - 100 г
2. Цукор - 30 г
3. Штучний мед – 30г
4. Яйце - 2шт
5. Ром - 50 мл
6. Борошно - 150 г
7. Розпушувач - 5 г
8. Кориця - 5 г
9. Сіль - 1 дрібка
10. Цедра лимона - 10 г
11. Цедра апельсина - 10 г
12. Суміш сухофруктів - 800 г

Вихід тіста: 1300 г (2 кекси)

ІНВЕНТАР ТА ТЕХНІКА:

1. Миски
2. Кухонна лопатка
3. Ваги
4. Харчова плівка
5. Плита
6. Форми для кексів 158 x 55 x 52 мм
7. Пергамент

ЕТАПИ ПРИГОТУВАННЯ:

1. В середній мисці відважити сухофрукти. Залити кип'яток, залишити постояти 15 хв. Злити на сито, дати стекти. Залити коньяком (ром, лемончелло, амаретто) 100 грам. Закрити харчовою плівкою і залишити у холодильнику на 12-24 години.

- Суміш сухофруктів - родзинки, курага, інжир, фініки, мигдаль, фундук, чорнослив, цукати апельсину, лимону.

2. В середній мисці відважте борошно, розпушувач, сіль, корицю – СУХІ ІНГРЕДІЄНТИ.

3. М'яке масло та цукор, ром, штучний мед відважте у більшу миску. Взбити міксером на 1 швидкості до пишної маси.

4. Додайте яйця та взбивайте на малих оборотах. Взбивати до однорідної маси, щоб всі інгредієнти з'єдналися.

5. До ячної маси додати сухі інгредієнти і збивайте міксером на першій (мінімальній) швидкості, щоб всі інгредієнти з'єдналися.

6. Коли додасте всі сухі інгредієнти - додати сухофрукти та цедру. АЛЕ ТОДІ потрібно вже вимішувати ЛОПАТКОЮ. Вимішуємо поки не всі інгредієнти не перемішаються. Можна навіть рукою.

7. Включіть духовку на 160-170 градусів.

8. Виложіть тісто у форму.

9. Поставте пекти кекс на 90 хв на 160-170 градусів.

10. Після того як кекс спечеться – спробуйте готовність шпажкою, вона повинна бути суха. Якщо волога чи в тісті поставте ще пекти на хв 15.

11. Коли кекс спечеться, полийте його коньяком (ром, лемончелло, амаретто) (50 грам) з різних сторін.

12. Замотайте у пергамент, харчову плівку та поставте в холодильник на 12 годин.

13. Вийміть кекс і пропайте знову алкоголем. Таку процедуру повторіть ще другий день, протягом тижня.

14. Кекс можна коштувати через тиждень. Зберігати у холодильнику в боксику.

ТЕОРІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ТА ІНВЕНТАРЮ:

Форма для кексу



Амаретто



Лімончелло

