Банановый кекс с хрустящей корочкой от Christophe Michalak

(23 июля 2014)

Люблю я пробовать новую банановую выпеку, а от маститых кондитеров и подавно. Как только увидела рецепт, сразу же решила - делаю. Как раз и бананы надо было быстро приторить.
Кекс получается очень нежным. Он не плотный, не влажный, но мягкий. Резать немного трудно, легко ломается. Ароматный, с хрустящей корочкой и в меру сладкий. В общем, я очень довольна, буду печь не раз.
Но, теста много, лучше разделить на 2 небольшие формы. Хотя я и взяла длинную форму, но она была не глубокой, так что в процессе выпечки, немного теста вылилось, и кекс получился не совсем ровный.
Несу Лиле **liligorina** на ФМ "Я жду гостей!".
Забегу к Оле **olga_ro** на ее ФМ "Романтикой пронизан летний вечер".


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Ингредиенты:

150 г сливочного масла

200 г коричневого сахара (если будете исопльзовать белый, то возьмите меньше)

2 яйца

240 г муки

1 пачка разрыхлителя (1.5-2 ч.л. в зависимости от производителя)

285 г пюре банана (примерно 3 средних банана)

25 г рома

1 ч.л. ванильного экстракта

Штрейзель:

40 г муки

40 г миндальной муки
40 г сахара
40 г сливочного масла

Приготовление:
Сливочное масло в взбить с сахаром в хорошую воздушную массу.
По одному добавить яйца, каждый раз взбивая после добавления.
Влить ванильынй экстракт и ром.
Добавить банановое пюре, перемешать.
Всыпать муку с разрыхлителем, перемешать.
Выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой (если силиконовая, то ничего делать не надо).

Штрейзель: все ингредиенты перемешать рукой в крошку.
Посыпать сверху на тесто.

Выпекать в разогретой до 150С духовке 50 минут. Я пекла 1 час.
Остудить, вынуть из формы.
Приятного чаепития!

Комментарии (46)

> **igra_so_vkusom** 23 июля 2014 20:18
> Люблю банановую выпечку, спасибо за рецепт, Леночка)!

> **eastflower** 23 июля 2014 20:22
> И я люблю! Думаю, тебе понравится. По текстуре чем-то похож на кекс от Ladure.

> **aranart** 23 июля 2014 20:25
> О, штрейзель - отличное дополнение к мягкой банановой выпечке!

eastflower 23 июля 2014 21:28

Я его один могу ложками есть :)). Правда, он сыпется при нарезке, но хрустит, мм.

manyasha_p 23 июля 2014 21:15

Очень аппетитно!

eastflower 23 июля 2014 21:29

Мариночка, спасибо! Ребенок уплетает за обе щеки. Кекс такой длинный вышел, что я угостила знакомую. Думаю, скоро надо еще сделать, очень понравился.

irsenas 23 июля 2014 21:34

Аппетитный!

eastflower 23 июля 2014 21:43

Спасибо! Очень люблю банановую выпечку.

toychik 23 июля 2014 21:58

Если мне нужен банановый рецепт,то я иду к тебе.Спасибо за еще один прекрасный рецепт. :)))

eastflower 23 июля 2014 22:01

Спасибо! Очень приятно, что рецепты готовятся. Этот кекс мне ОЧЕНЬ понравился (сам нежный, а сверху хрустит). Вообще люблю пробовать новые рецепты.

tatiana_karpec 23 июля 2014 23:05

Леночка, отличный кекс! Я люблю аромат бананов в выпечке… ммм…)

eastflower 23 июля 2014 23:06

Танечка, рада тебя видеть в ЖЖ. Как твои дела?Банановая выпечка - это ароматно и вкусно. А этот кекс просто нежный-нежный, а сверху хрустящая корочка. Думаю ,тебе понравится.

tatiana_karpec 23 июля 2014 23:32

О, штрейзель я люблю!!! У нас в свое время на работе в столовой делали простые булочки со штрейзелем! Как он их дополнял прекрасно!!!У меня все хорошо) Да, из жж пропала… времени сейчас в обрез(((С сыном все время провожу свое (мы в этом году в сад муниципальный не попали… а частных у нас приличных в районе нет), а когда находится свободное - то пытаюсь брать заказы и готовить, готовить, готовить. Помощников у меня нет. Муж все время на даче, обустраивает. А лето, ведь как понимаешь, самая пора… очень хочется вернуться, так соскучилась по всем вам!!!

eastflower 23 июля 2014 23:42

Как я тебя понимаю! Здорово, что заказы есть. У меня - тишина. Мама помогает с младшим, пока дома сидит. А у меня основная работа большее время занимает по биологии. Так что пеку в основном мелкую и быструю выпечку. Когда есть время стараюсь что-нибудь интересное придумать. Возвращайся. Мне тебя не хватает.

tatiana_karpec 23 июля 2014 23:49

Ты знаешь, заказов не так уж и много, я стараюсь пока особо не рекламировать себя. Потому как знаю, что в один прекрасный момент просто не найду времени на его выполнение(((А что у тебя по биологии? Занятия?

eastflower 23 июля 2014 23:52

Нет, обработка статей для фармацевтов, вытаскиваю биологические данные, которые их интересуют и вбиваю в программу.

tastyak 24 июля 2014 04:33

Леночка, вкусно и такое красивое сочетание: голубое с коричневым…)

eastflower 24 июля 2014 11:52

Настя, спасибо!

hellen_daniloff 24 июля 2014 04:57

Представляю как ароматно! Очень люблю банановую выпечку!)))

eastflower 24 июля 2014 11:52

Леночка, получился, очень ароматный (ром, ваниль и бананы). Буду повторять однозначно.

olikerns 24 июля 2014 11:38

У меня тут тоже бесхозные бананы ждут своей участи) Определю их в этот прекрасный кекс!)

eastflower 24 июля 2014 11:51

Оленька, спасибо! Буду рада, если понравится. Мне так ОЧНЬ понравился.

flamebelle 24 июля 2014 12:27

Чудесный рецепт! Выпечка со штрейзелем всегда выигрышно смотрится! Забираю)))Спасибо, Леночка!

eastflower 24 июля 2014 13:21

Ой, со штрейзелем, по-моему, можно что угодно съесть. Так вкусно. А кекс очень удачный.

vsetajnoejavnoe 24 июля 2014 15:51

о, со штрейзелем я у тебя ещё не видела! и как хорошо, что ты рассказываешь, в какой форме делала и что не получилось.

eastflower 25 июля 2014 09:34

Викуль, буду рада, если пригодится. Здесь тесто легкое такое. Мне было жаль, что вылилось, поэтому и решила написать. Ведь формы разные.

sunpolina 24 июля 2014 19:33

Чудесный :) очень аппетитный :))

eastflower 25 июля 2014 09:34

Полинчка, спасибо!

sovenok_ksu 25 июля 2014 02:16

Очень аппетитный! :) Забираю рецептик. Со штрейзелем банановый кекс - это, наверняка, здорово :).

eastflower 25 июля 2014 09:33

Ксюшенька, спасибо! Он и сам по себе очень вкусный, но с хрустящей корочкой очень-очень вкусно.

natalikka 26 июля 2014 13:09

Еще один???Класс!Сделаю!

eastflower 26 июля 2014 16:19

Да, я каждый раз себе сохраняю новые банановые рецепты :)).Надеюсь, тебе понравится.

zykerka_zuki 28 июля 2014 00:10

бананы бананчики!!!!! ням ням!

eastflower 30 июля 2014 23:31

Оксаночка, буду рада, если пригодится.

sago_cuisine 29 июля 2014 12:28

Текстура очень приятная, беру!:)

eastflower 30 июля 2014 23:31

Угощайся. Со штрейзелем вкуснее. Я второй раз делала без него, уже не то.

natalikka 30 июля 2014 23:23

Такая низкая температура… непривычно слабо поднялся.

eastflower 30 июля 2014 23:30

Да, у меня тоже невысоким вышел. Хотя, когда второй раз пекла половину рецепта, поднялся чуть лучше.

natalikka 31 июля 2014 01:13

Да, возможно вымешивать надо совсем осторожно тогда.

alemia 12 августа 2014 03:04

Спасибо за рецепт, получилось очень-очень вкусно!

eastflower 12 августа 2014 07:38

Алёна, спасибо! Рада, что понравился.

katenok_fluffy 21 января 2015 18:44

спасибо за рецепт.не люблю банановую выпечку,но этот кекс просто чудесный. очень вкусный

eastflower 21 января 2015 18:53

Я так рада, что вам понравился. Я 3 года назад не любила банановую выпечку, а потом как-то распробовала ее, хотя есть и любимчики.

katenok_fluffy 21 января 2015 20:34

да,очень очень понравился всем дома.теперь ваши шафрановый и лавандовые кексы на очереди у меня))))

eastflower 21 января 2015 20:53

Буду рада, если и они понравятся :)), спасибо за доверие.

katenok_fluffy 22 января 2015 00:10

вам спасибо за ваш труд и что делитесь такими вкусностями)))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

