Творожный кекс с флероранжем

(19 сентября 2014)



Это немного модифицированная версия кекса по ГОСТу.

Добавила больше творога и для ароматизации - апельсиновую воду.

Получился довольно нежный, влажноватый и ароматный кекс. Быстро и очень вкусно.

Ингредиенты:
150 г муки
75 г сливочного масла
165 г сахара
250 г творогоа
2 яйца
1 ч.л. разрыхлителя
2 ч.л. апельсиновой воды (флердоранжа)

Приготовление:
Взбить сливочное масло с сахаром до бледного пышного состояния.
Добавить творог, взбить очень хорошо. Добавить по одному яйца, хорошо взбить.
Влить флердоранж (можно и без него), перемешать. Всыпать муку с разрыхлитем.
Перемешать и выложить в форму.
Теста на большую форму маловато, лучше в маленькие формочки.
Выпекать при 175С 50-60 минут. Зубочистка должна выходить полностью сухой.
Остудить, вынуть из формы.
Приятного чаепития!

Комментарии (31)

> **electrolyte_14** 19 сентября 2014 08:26
>
> Ах,как простенько, и записывать не надо. Как говорится, "из того, что было". Мастер есть мастер! А этот самый флердоранж, я так понимаю, можно заменить каким-нибудь ароматным, фруктовым ликером?

> **eastflower** 19 сентября 2014 08:31
>
> Точно-точно, люблю рецепты, где можно утилизировать остатки в холодильнике :)).
> Если флердоранжа нет, то можно натереть цедру апельсина или лимона или ликер положить.

zykerka_zuki 19 сентября 2014 09:13

оо представляю какой же ароматный получился!!!

eastflower 19 сентября 2014 09:16

Оксаночка, спасибо! Очень ароматный получился и необычный по вкусу.

aranart 19 сентября 2014 10:08

Такой замечательный кекс)

eastflower 19 сентября 2014 10:10

Спасибо большое! Мне очень нравится творожная выпечка.

irsenas 19 сентября 2014 10:36

отличный!!!

eastflower 19 сентября 2014 10:44

Ирочка, спасибо!

natapovarenok 19 сентября 2014 12:06

Творожная выпечка - это всегда вкусно! :)

eastflower 19 сентября 2014 12:08

Натулик, спасибо! Это что-то такое уютное, родное и домашнее. С детства люблю мамины рогалики творожные. Даже сейчас, когда она печет, прямо детством пахнет :))

flamebelle 19 сентября 2014 14:19

Леночка, очень вкусный кекс! Я флердоранж не пробовала. Но уверена, что он только украшает вкус!

eastflower 19 сентября 2014 14:21

Оксаночка, спасибо! Он придает такой цитрусовые и довольно интересный вкус. Но на любителя, мой муж не любит :((.

lily_rocha 19 сентября 2014 16:45

Очень аппетитно! Кексы это прелесть:)))

eastflower 19 сентября 2014 17:20

Спасибо! А я раньше кексы не любила, а потом распробовала и не остановиться :))

lifetastesgreat 19 сентября 2014 18:53

надо же, какое интересное сочетание творога с флердоранжем!

eastflower 19 сентября 2014 19:00

Анечка, спасибо! Немного необычно, но мне понравилось.

sovenok_ksu 19 сентября 2014 19:14

Красота у тебя, такой домашний! Люблю творожные :)!

eastflower 19 сентября 2014 19:15

Люблю кексы за быстроту. Ну, а творог люблю, дети в выпечке и в сыниках едят.

magdacook 19 сентября 2014 20:13

вот такую выпечку очень люблю!

eastflower 19 сентября 2014 20:28

Ага, очень домашняя :))

magdacook 19 сентября 2014 20:42

ты видела, я тебе в сообществе книгу показала, что ты просила)

eastflower 19 сентября 2014 20:45

Спасибо, что написала, пошла смотреть. Спасибо!

sunpolina 21 сентября 2014 13:29

Ах, какое чудо!!

eastflower 21 сентября 2014 13:42

Полиночка, спасибо! От аромата дома теплее становится.

halynatykhoruk 22 сентября 2014 00:53

у меня творожный по ГОСТу самый,самый,самый любимый кекс!и все тут,больше нечего сказать!Лен,как успехи с испанским?

eastflower 22 сентября 2014 06:41

Галюш, спасибо! С испанским гугл в помощь, правда, коряво переводит, но догадаться можно :))

halynatykhoruk 22 сентября 2014 19:30

это точно что только догадываться приходится.я иногда с итальянского перевожу-ужас!!!

eastflower 22 сентября 2014 21:00

Разве это нас может остановить? :)))

halynatykhoruk 22 сентября 2014 21:09

нет,точно нет-что не поймем,придумаем.

Самал 7 июня 2016 22:11

Очень очень вкусный и ароматный кекс , уже испекла несколько раз спасибо большое.

8 июня 2016 19:55

Очень рада, что понравился :)). Спасибо за доверие.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

