Карамельный кекс с малиновым ганашем (26 сентября 2014)

Быстрый и вкусный кекс, точнее, больше по тектуре похож на карамельный бисквит.
Лучше его промазать карамелью, но у меня после макарон остался малиновый ганаш и ганаш с черникой. Решила промазать ганашами кекс.



Ингредиенты:

40 г муки

45 г миндальной муки

65 г сахара

25 г сливочного масла

25 г воды

3 яйца

50 г инвертного сахара

Приготовление:

Сахар растопить в ковше с толстым дном. Сначала засыпать чуть-чуть, чтобы слегка покрыть дно, как только сахар начнет таять, подсыпать. Как только сахар растает и образуется карамель. Вылить кипящую воду, аккуратно перемешать.

Добавить сливочное масло. Остудить.
Взбить белки до пены, добавить инвертный сахар (можно заменить на мед с не ярким вкусом), взбить до плотного состояния. По одному добавить желтки, взбить.
Добавить холодную карамель, перемешать и всыпать муку и молотый миндаль.
Аккуратно и быстро перемешать.
Выложить тесто с форму, смазанную маслом и присыпленную мукой.
Выпекать при 170С 40-50 минут.
Остудить.
Разрезать на 2 коржа. Прослоить карамелью, в моем случае середина - ганаш с черникой, а сверху малиновый ганаш (рецепт здесь, пропорции для черники сходны с малиной). Карамель и ганаш можно заменить на любой крем, можно и без крема :)).
Приятного чаепития!

Комментарии (42)

> **lifetastesgreat** 26 сентября 2014 07:58
> какой красивый декор розочками!

> **eastflower** 26 сентября 2014 10:40
> Анечка, спасибо! Спасли меня эти розочки :))

> **aranart** 26 сентября 2014 08:44
> Красивый кекс получился)

> **eastflower** 26 сентября 2014 10:40
> Дарик, спасибо!

> **lenkazhestyanka** 26 сентября 2014 09:09
> Шикарный кекс, очень красивый! Малиновый ганаш хочу :)

eastflower 26 сентября 2014 10:41

Ленчик, спасибо! О, ганаш можно ложками есть просто так :))

sunpolina 26 сентября 2014 09:49

Какая верхушечка красивая - загляденье :)) Есть, наверное, было жалко :))

eastflower 26 сентября 2014 10:41

Полиночка, спасибо! Как раз наоборот - всем хотелось попробовать :))

irsenas 26 сентября 2014 09:58

интересный кекс!

eastflower 26 сентября 2014 10:41

Ириш, спасибо! С соленой карамелью - это будет наркотическая вещь :))

lanochka08 26 сентября 2014 11:09

Какая красота!!!!

eastflower 26 сентября 2014 12:23

Светочка, спасибо! Это из разрядо, что было, из того и слепила :)), а розочки сушеные очень спасли, так как не было под рукой ягод и ганаша было мало. А на вкус очень понравился, хотя я его больше вижу с соленой карамелью.

lanochka08 26 сентября 2014 12:28

И в итоге получилось красиво!А розочки чисто для декора? Ты ихспециально сушила для этого?

eastflower 26 сентября 2014 13:50

Светочка, розочки я купила в чайном магазине :))

lanochka08 26 сентября 2014 15:04

)))АААААА... Ясно)

Narine Hovhannisyan 26 сентября 2014 11:46

очень красивый

eastflower 26 сентября 2014 12:23

Нарине, спасибо!

psinix 26 сентября 2014 14:15

а пюре в ганаш - это просто перемолотые блендером ягоды?

eastflower 26 сентября 2014 16:33

Пюре (без косточек) отдельно надо подогреть. Шоколад растопить, смешать с теплым пюре, ну, и немного масла сливочного добавит. Пюре я делаю сама: размораживаю ягоды, пробиваю блендером, если надо - убираю косточки, протерев через сито.

eastflower 26 сентября 2014 16:33

Викуль, спасибо! Спонтанно получилось :))

vsetajnoejavnoe 26 сентября 2014 15:45

как нежно украсила!

tania_bondarets 26 сентября 2014 15:52

это где такие розочки бывают? раньше покупала чай, в нем были такие бутоны, а теперь его не продают(

eastflower 26 сентября 2014 16:34

Танечка, я покупала в магазинах, где чай на развес продают, 1 г стоит 3 рубля.У них еще и жасмин сухой есть, сухая малина и клубника.

lily_rocha 26 сентября 2014 20:45

Кекс потрясающий, а розочки, просто глаз не оторвать!

eastflower 26 сентября 2014 22:57

Юля, спасибо! Рада, что понравился.

sovenok_ksu 26 сентября 2014 21:16

Ох, какой красивый кекс! :) Да еще с малиной и черникой - нямочка :)!

eastflower 26 сентября 2014 22:57

Ксюшенька, спасибо! В общем, в дело пошло все, что оказалось в холодильнике :))

sovenok_ksu 27 сентября 2014 03:51

Это правильно :)))!

zykerka_zuki 27 сентября 2014 09:37

Леночка очень красивый а розочки сверху так женственно выглядят!

eastflower 27 сентября 2014 10:52

Оксаночка, спасибо большое!

electrolyte_14 27 сентября 2014 09:42

А такой коричный цвет дает миндальная мука?

eastflower 29 сентября 2014 21:17

Коричневый цвет придает карамель.

para_gn0m0v 27 сентября 2014 13:49

Красивыыый! И вкусный, я уверена!

eastflower 29 сентября 2014 21:18

Оксаночка, спасибо! Очень вкусный. по текстуре больше на бисквит похож, я его вижу с соленой карамелью :))

flamebelle 29 сентября 2014 16:22

Он такой праздничный! такой романтичный!

eastflower 29 сентября 2014 21:19

Оксаночка, спасибо! Это стала фотографировать и понимаю, что верх как-то не смотрится, вспомнила, что розочки есть сухие. Они меня прямо выручили :)). А ты уже заранее продумываешь композицию?

flamebelle 29 сентября 2014 21:25

Обычно заранее продумываю. Но иногда случай вмешивается и все получается совершенно по-другому.

alloiziusbam 3 ноября 2014 23:10

...Этот дизайн.Прекрасен в таком оригинальном решении.Вот и сам рецепт !!Ой хорошо-то !!

eastflower 3 ноября 2014 23:13

Спасибо! Иногда приходится подчищать свой холодильник и пристраивать ганаши, глазури :)), ягодные джемы быстро детьми подъедаются.

alloiziusbam 3 ноября 2014 23:15

Спасибо.

Ирина 17 сентября 2016 12:41

Елена, здравствуйте. Скажите пожалуйста. На форму какого размера расчёта рецепт?

3 октября 2016 17:04

Ирина, здравствуйте! Форма у меня 21х11см.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

