Шоколадный кекс с мандарином

(19 декабря 2014)

Этот кекс так привлек мое внимание, что пришлось варить самой цукаты мандаринов. Дети в этом помогали (собрали при поедании мандаринов корочки). Рецепт шефа Ollivier Christien. Очень нежный по текстуре кекс, но насыщенный по вкусу. По сути, это бисквит Захер, но в виде кекса.
Очень хочется опробовать побольше кексов перед Новым годом.
Несу Насте **7chocolat** на конкурс "Твой салон шоколада".
Несу Марине **magdacook** на конкурс "Зимние блюда".
Несу Оле **olikerns** на ее ФМ "Сладкий, сладкий Новый год! - 2014"
Несу Вике **kinda_cook** на конкурс "Идеальный кекс".
А также несу Маше **orange_dahlia** на ее ФМ "Хурма и мандарины".



Ингредиенты:
50 г марципана
83 г сахара
20 г какао порошка
90 г муки
3 г разрыхлителя
33 г порубленного шоколада
150 г цукатов мандаринов
75 мл молока
120 г яиц
90 г сливочного масла

Взбить миндальную пасту с яйцами с сахаром. Добавить молоко, перемешать.
Всыпать муку, какао-порошок, разрыхлитель. Перемешать. Добавить растопленное сливочное масло. Перемешать.
Добавить нарубленный шоколад и цукаты, размешать.
Вылить тесто в форму. Выпекать при 170С 30-40 минут.
Приятного чаепития!

Комментарии (37)

vkusnozhit 19 декабря 2014 04:07

Очень аппетитный он у Вас получился!!!

eastflower 19 декабря 2014 12:34

Спасибо большое! Я его, когда увидела, сразу загорелась.

lily_rocha 19 декабря 2014 04:45

ах,ах...какой красавчеГ))

eastflower 19 декабря 2014 12:36

Юленька, угощайся :)).А я штоллен поставила на настоявшихся фруктах, спасибо тебе за подсказку, а то я для рецептов вечно забывала с ночи замочить. А так, и голова не болит, выложил, сколько надо и вуа-ля, все готово:))

lifetastesgreat 19 декабря 2014 05:35

самый новогодний кекс!

eastflower 19 декабря 2014 12:36

Анечка, спасибо! Он мне больше всего понравился :)

irsenas 19 декабря 2014 09:52

такой аппетитный!

eastflower 19 декабря 2014 12:36

Ирочка, спасибо! Балуюсь, пока детки в садике :)Edited at 2014-12-19 07:36 am (UTC)

vsetajnoejavnoe 19 декабря 2014 09:57

запахи-запахи!

eastflower 19 декабря 2014 12:37

Викуль, спасибо! У меня каждый день пахнет. Хотя, правда, вчера был перерыв :). Но сегодня уже творожный штоллен выпекается.

7chocolat 19 декабря 2014 10:01

Новогодний уже совсем))

eastflower 19 декабря 2014 12:38

Настя, спасибо! Вот еще надо успеть рождественский кекс поставить, чтобы успел настояться перед Новым годом :)

7chocolat 19 декабря 2014 12:43

а у меня конкурс продлен до 15/01

eastflower 19 декабря 2014 12:45

Спасибо, что напомнила, несу :)

agro_al 19 декабря 2014 11:09

у деток самая главная помощь оказалась)) а я вот апельсиновых цукатов наделала, тоже буду кекс печь с ними)

eastflower 19 декабря 2014 12:38

Катюшка, как это здорово! Буду ждать твоего варианта :)

olikerns 19 декабря 2014 12:31

Шикарный и такой новогодний!)

eastflower 19 декабря 2014 12:39

Оленька, спасибо! У меня в этом году план - попробовать по максимуму разной выпечки.

Narine Hovhannisyan 19 декабря 2014 13:22

классный кекс аромат наверное восхитительный

eastflower 19 декабря 2014 16:38

Нарине, спасибо! Да, еле дотерпела, чтобы отрезать кусочек.

julia_lemira 19 декабря 2014 14:46

Очень аппетитно. Миндаль, шоколад , мандарины. А можно вкратце способ варки цукатов? Пожалуйста.

eastflower 19 декабря 2014 16:38

Юля, спасибо! Я брала корки, залила холодной водой, немного соли, довести до кипения и проварить 2-3 минуты. Опрокинуть на сито, снова залить холодной водой. Посторяем процедуру 2 раза. Сливаем воду.Засыпаем 2-1.5 ст. сахара и воду, чтобы еле покрывала корки. Варить до испарения жидкости. В этом случае цукаты мягкие. Читала, что если не варить, а кинуть цукаты в горячий сироп и подержать 2 суток, а потом высушить, они будут тверже. В следующий раз так опробую. Но аромат хороший, горечи нет.

julia_lemira 19 декабря 2014 17:48

Спасибо большое! А то учора орешков,цукатов,да сухофруктов накупила,якось накладно) чуть сэкономим на шкорках)))))

eastflower 19 декабря 2014 17:49

Да, понимаю. Я вот тоже решила их сделать, так как мандарины были дешевые и дети их уплетали только так, а шкуро оставалось много :))

orange_dahlia 19 декабря 2014 16:54

какой состав!!! шикарно)))

eastflower 19 декабря 2014 17:50

Машенька, спасибо! Твой ФМ мотивирует :)), я к тебе еще приду :)

orange_dahlia 19 декабря 2014 19:46

Леночка, тебе спасибо за вкуснющий вклад)))

sunpolina 19 декабря 2014 17:30

Волшебный :)

eastflower 19 декабря 2014 17:50

Полиночка, спасибо!

tania_bondarets 20 декабря 2014 01:04

оставь мне пару кусочков к утреннему кофе)

eastflower 20 декабря 2014 02:47

Танечка, оставила:)), отгоняю всех :)

tania_bondarets 20 декабря 2014 16:22

)))

filifera 20 декабря 2014 02:05

Лена, читая очередной твой отчет по кексам:), вспоминаю Джули из известного фильма, как она поставила себе целью переготовить все рецепты из книги Джулии Чайлд. Похоже, что и ты решила переготовить все известные тебе рецепты кексов.:)) А может, ты после Нового года сделаешь отдельный пост, как бы подводя итоги этого марафона? Такой, с легким разбором: какой рецепт понравился больше всех, почему. Хотя я понимаю, что вкусы разные, но все-таки читая, можно будет более-менее ориентироваться: я, например, не очень люблю влажные кексы, но на мой вкус и суховатым кекс не должен быть. Слишком шоколадный тоже не для меня… в общем, мне кажется, такой разбор очень поможет тем, кто не может или не хочет долго экспериментировать, и кому вот прям сейчас требуется безусловный хит.:)

eastflower 20 декабря 2014 02:47

Леночка, спасибо! За идею отдельное спасибо! Сделаю, заодно и сама не забуду :))

filifera 20 декабря 2014 12:43

Это тебе спасибо, что в это унылое время;) ты продолжаешь радовать нас новыми, все более и более интересными рецептами.

manyakotic 20 декабря 2014 22:09

Отличная текстура и такой шоколадистый! :)

eastflower 20 декабря 2014 23:36

Мариночка, спасибо!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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