Кекс с отварными апельсинами, кокосом и орехами (26 декабря 2014)

Уже один раз делала кекс с отварными апельсинами. Увидев рецепт, очень захотелось опробовать новый вариант.
Скажу сразу - кекс получается очень нежным. Доставать из формы очень сложно, так что прокладывайте форму пергаментом.
У меня к силикону прилип, когда переворачивала, дно прилипло и половинка кекса выскочила. А вот там, где проложила пергамент - все вышло хорошо. Я допустила ошибку - вылила сироп на кекс еще в форме, лучше полить сверху.на уже остывший кекс.
Кекс можно выпекать в круглой форме. Мне захотелось сделать кирпичиком.
Очень насыщенный, ароматный, то, что надо для Нового года.


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Ингредиенты:

3 маленьких апельсина (у меня 2 больших)

1.5 ч минадльной муки (объем чашки 250мл)

1 ч. фундучной муки

1 ч. кокосовой стружки

0.5 ч. кокосовой муки (стружку измельчить в кофемолке)

3 яйца

3/4 ч. коричневого сахара

2/3 ч. апельсинового сока

2 ч.л. разрыхлителя

2 ч.л. молотого кардамона

1 ч.л. молотого имбиря

1 ч.л. ванильной эссенции

1/4 ч.л. молотой гвоздики

сироп:
1/4 ч. сахара
2 ст.л. индийского сахара jaggery (взяла просто коричневый)
1 ст.л. меда
1 ст.л. воды
2 ч.л. апельсиновой воды

Приготовление:
Апельсины положить в холодную воду и варить до мягкости на среднем огне 2 часа. Остудить, нарезать мелко, вынуть косточки, измельчить блендером.
Яйца взбить с сахаром. Добавить пюре, ванильный экстракт и размешать. Влить апельсиновый сок.
Всыпать миндальную и фундучную муку, кокосовую стружку, кокосовую муку, разрыхлитель, специи. Все размешать.
Выложить в форму (у меня получилась одна большая форма для кекса и одна средняя). Выпекать в разогретой до 160 С 90 минут.
Проверить готовность зубочисткой.
Вынуть из духовки, дать немного остыть, вынуть из формы.

Сварить сироп из всех ингредиентов до растворения сахара. вылить на кекс.
Подавать лучше теплым, но в холодном виде он тоже очень хорош. Приятного чаепития!



Комментарии (19)

tastyak 26 декабря 2014 05:25

Какой интересный)Лен, а фундучную муку сама делала?

eastflower 26 декабря 2014 09:20

Настя, спасибо! Нет, фундучная мука готовая.

irsenas 26 декабря 2014 09:50

красавец!

eastflower 26 декабря 2014 10:47

Ирочка, спасибо!

aranart 26 декабря 2014 12:28

Ароматный и новогодний)

eastflower 29 декабря 2014 00:13

Дарик, спасибо!

lanamoskalyuk 26 декабря 2014 13:05

красавец!!!

eastflower 29 декабря 2014 00:17

Светлана, спасибо! Рада, что понравился.

agro_al 26 декабря 2014 13:53

нежный и пропитанный сиропом… уже хочу!! я сегодня буду печь кекс с домашними цукатами)) пропитываются стоят))

eastflower 29 декабря 2014 00:18

Катенька, спасибо! Да, кексы с настоенными цукатами - это вещь. Уже 3 кекса пекла - все на ура уходят.

tania_bondarets 26 декабря 2014 18:20

Лена, очень инт ересный кекс!

eastflower 29 декабря 2014 00:18

Танечка, спасибо! Мне понравился. Правда, очень уж насыщенный получается.

lifetastesgreat 26 декабря 2014 18:22

текстура очень нравится!

eastflower 29 декабря 2014 00:19

Анечка, спасибо! Мне было интересно попробовать с кокосом и варениым апельсинами - очень понравился.

sunpolina 26 декабря 2014 22:24

Чудо!

eastflower 29 декабря 2014 00:19

Полиночка, спасибо!

filifera 27 декабря 2014 02:07

Какой интересный состав! А какая текстура!! Чувствую, что рассыпчатый и чуть влажноватый - как раз, как я люблю. Из разряда "обязательно опробовать"...:)

eastflower 29 декабря 2014 00:20

Леночка, спасибо! Буду рада, если он тебе понравится. Можно кардамон по вкусу регулировать, а то очень уж насыщенным получается. Но мне понравился.

sago_cuisine 29 декабря 2014 20:08

О, какой насыщенный!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast