Шафрановый кекс (4 января 2015)

Увидела этот кекс у Юли lily_rocha и решила сделать. Юля, спасибо большое за рецепт! А еще благодаря тебе, я замочила фрукты в роме, и теперь без проблем могу печь кексы с ароматными сухофруктами.
Кекс был съеден моментально.
А шафран мне привезла из Индии Настя a_zhitenskaya . Настюш, спасибо огромное! Муж у меня смеется, говорит, что у меня курьеры по всему миру. Друзья, спасибо вам огромное за вашу помощь и поддержку. Благодаря вам, я могу пробовать новые рецепты.





Ингредиенты:

2 яйца

100 г сливочного масла

160 г сахара

160 г молока

330 г муки

160 г изюма (я взяла смесь замоченных в роме сухофруктов и цукатов)

соль

1 ч.л. разрыхлителя

4 рыльца шафрана

1ст.л. теплой воды

сироп:
45 г сахара
15 г воды

Приготовление:
Для настойки из шафрана заливаем 4 рыльца шафрана 1 ст.л. теплой воды и даем настояться несколько часов.
Молоко и 50 г сахара варим до растворения сахара, остужаем.
Яйца взбить с оставшимся сахаром на водяной бане. Снимаем, продолжаем взбивать до остывания до комнатной температуре.
Масло взбить с солью до пышности. Добавить молочный сироп, взбить. Добавить шафрановую настойку, взбитые яйца, перемешать. Добавить муку, сухофрукты, разрыхлитель. Перемешать Выложить в форму. Выпекать при 170С 60 минут. Проверить шпажкой, она должна выходить сухой.
Вынуть кекс из духовки. Дать остыть, вынуть из формы.

Сварить сироп:
Сахар и воду довести до кипения и варить 1 минуту. Слегка остудить и с помощью кисточки нанести на кекс.

Я не смогла устоять и попробовала кусочек, когда фотографировала. Ну, очень вкусный кекс.



Комментарии (22)

irsenas 4 января 2015 11:24

ммм, красавец!!!

eastflower 4 января 2015 13:07

Ирочка, спасибо!

manyakotic 4 января 2015 12:47

Замечательный кекс!

eastflower 4 января 2015 13:07

Мариночка, спасибо! Он так быстро исчез :))

agro_al 4 января 2015 13:14

Чудесный кекс! У меня еще остались сухофрукты в роме, а вот шафрана нет, к сожалению…

eastflower 4 января 2015 13:16

Эх, жаль раньше не сказала, я бы с Олей тебе передала. Оля сказала, что к тебе собирается в гости. Удачно вам провести время.

agro_al 4 января 2015 13:21

Оля уже завтра к нам выезжает. Культурно-развлекательную программу уже составили, будем отдыхать)))

armushik 4 января 2015 14:04

Чудесный кекс…вкуууусный!

eastflower 4 января 2015 20:27

Армине, спасибо! Очень вкусный, быстро исчез :))

tania_bondarets 4 января 2015 19:44

Лена, а что это такое красивое с оленем?

eastflower 4 января 2015 20:28

Танюшка, это подсвечник такой, туда маленьку свечечку кладешь и он горит :))

tania_bondarets 4 января 2015 20:51

красивый)

ilona_fanilla 4 января 2015 19:54

Хороший какой кексик!)

eastflower 4 января 2015 20:28

Илоночка, спасибо!

flamebelle 5 января 2015 00:18

Какой кекс!!! Мне тоже шафран привезли, хочу попробовать!С Новым годом, Леночка!!!

eastflower 5 января 2015 00:49

Думаю, тебе понравится. Спасибо! С Новым годом!

mrs_home 5 января 2015 23:08

Красивущий!! Красиво смотрится эта тарелочка!

eastflower 7 января 2015 22:10

Анечка, спасибо! Спасает :))

agro_al 7 января 2015 20:57

Лена, на здоровье! Кекс хорош:) с Рождеством тебя!Edited at 2015-01-07 03:58 pm (UTC)

eastflower 7 января 2015 22:10

Настенька, спасибо! И тебя с Рождеством!!!

sunpolina 11 января 2015 15:09

Красавец!!

eastflower 11 января 2015 16:16

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

