Рождественский кекс с сухофруктами и мелассой (11 января 2015)

Как каникулы расслабляют :)), трудно заставить что-то сделать. В эти дни даже особо не пеку, больше с рецептурой работаю, привожу их сразу в рабочий вид под свои формы. Вот, и этот кекс пекла после Нового года, но выложить рецепт не было ни времени, ни сил.
Выкладываю сейчас, успеваю еще к старому Новому году :).
Остались у меня замоченные в роме сухофрукты и меласса, решила все пустить в дело.
Рецепт нашла у Ани **lifetastesgreat** . Анечка, спасибо огромное за рецепт.
Скажу сразу из приведенных ингредиентов у меня получилось 2 кекса диаметром 18 и 20см. Все съесть я просто физически не смогла, но угостить на Рождество удалось многих :)), как раз он немного полежал, хоть можно его и сразу есть. Кекс получается ОЧЕНЬ сытным, одного малюсенького кусочка вполне хватает. Он очень насыщенный по вкусу (меласса, сахар мусковадо, ром, сухофрукты, пряничные специи). Ох, это взрыв разных вкусов одновременно.


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Ингредиенты на 2 формы диаметром 18 и 20 см:

200 г темного изюма

200 г светлого изюма

200 г чернослива

200 г кураги

150 г сушеной клюквы

150 г темного рома (я взяла 1000 г сухофруктов и цукатов, замоченных в роме)

200 г сливочного масла

200 г коричневого сахара мусковадо

200 г темной патоки или темного меда (у меня была меласса)

цедра 2-х апельсинов

цедра 1 лимона

сок 1 апельсина

1 ч.л. корицы
1 ч.л. мускатного ореха
1 ч.л. смеси гвоздики и душистого перца (я взяла 2 ч.л. пряничной смеси).
85 г цельнозерновой муки
85 г муки
3 яйца
100 г молотого миндаля
0.5 ч.л. соды
0.5 ч.л. разрыхлителя

Приготовление:
Формы застелить пергаментом.
Сухофрукты обмыть, обсушить, мелко нарезать.
Масло, специи, сахар, ром, патоку (мед) положить в кастрюлю, поставить на средний огонь, через пару минут добавить цедру, сухофрукты и сок апельсина.
Доавести смесь до кипения и на небольшом огне проварить 10-15 минут, периодически помешивая.
Смесь немного остудить, она должна быть теплой.
Отдельно взбить яйца.
В теплую смесь добавить муку, молотый миндаль, разрыхлитель и соду, перемешать.
Вмешать взбитые яйца. Полученное тесто выложить в формы.
Выпекать в разогретой до 150С духовке 1.5 - 2 часа. Проверять зубочисткой, она должна выходить сухой. У меня ушло 2часа.
Сам кекс будет по текстуре влажноватым.
Приятного чаепития!

Комментарии (18)

> **aranart** 11 января 2015 18:39
>
> Состав просто ах!

eastflower 12 января 2015 23:46

Дарик, спасибо! Ты знаешь толк в кексах :)), у тебя их стООлько :))

tania_bondarets 12 января 2015 01:51

он влажноватый, да??

eastflower 12 января 2015 23:45

Танечка, ага, она такой влажноватый, на любителя и очень насыщенный.

tania_bondarets 12 января 2015 23:59

класс)

liligorina 12 января 2015 01:51

Кексы, прям ах-ах!А то что каникулы расслабляют - так это и правильно)) Нельзя же все время быть в напряжении)) Я тоже немного расслабилась))

eastflower 12 января 2015 23:45

Лиля, спасибо! В этом году прямо прорвало на них. Пора и за тортики браться.Да, каникулы + дети дома, так что отдых был, это хорошо, голова очистилась, появились новые идеи и мысли.

liligorina 13 января 2015 13:13

Я заметила твою кексоманию))) С нетерпением теперь жду тортмании)))

lifetastesgreat 12 января 2015 11:53

это шикарный кекс!!!!! один их моих любимых! очень рада, что понравился!

eastflower 12 января 2015 23:43

Анечка, спасибо за рецепт!!! Он потрясающий, очень рада, что опробовала.

agro_al 12 января 2015 14:00

Я в каникулы тоже ленилась, ничего не пекла)) Кексик возьму на заметку.

eastflower 12 января 2015 23:44

Мариночка, вот и я отдыхаю, пока разбираюсь со своими файлами, а то уже путаться начала :))

sunpolina 12 января 2015 14:40

Чудесный :)

eastflower 12 января 2015 23:43

Полиночка, спасибо!

agro_al 13 января 2015 11:28

а я вот такую пряную выпечку буду продолжать готовить всю зиму)) зачем мне праздники, я себе еще цукатов сварила)

eastflower 13 января 2015 11:52

Катюшка, какая ты молодец! А мне уже хочется чего-то другого, пряного наелась :)). Вот, Оля жимолость привезла, если останется (старший ее уже распробовал), тортик сделаю.

7chocolat 13 января 2015 23:40

Лен, не то слово расслабляют, уже более суток пытаюсь собраться с мыслями)

eastflower 13 января 2015 23:53

Ага, я уже 13 дней пытаюсь :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

