Фисташковый кекс от Valrhona

(11 марта 2015)

Давненько я ничего не выкладывала. Что-то закрутило, завертело - то мастер-классы, то работа, дом, занятия. В общем, сил выложить не было. Но готовить я не переставала, так что рецептов скопилось много. В основном, кексы, так как они выручают в моменты, когда нет времени и желания долго возиться. Так, что ждите - будут разные кексы, как по вкусам, так и по текстурам.
Этот кекс изначально идет с вишней, замоченной в бренди. Вишни у меня не оказалось, но сама текстура кекса очень хорошая- нежный, в меру влажный, в меру сладкий, фисташковый вкус очень гармоничен. В общем, я не могла оторваться - именно такой кекс мне ОЧЕНЬ нравится. Надеюсь, вам тоже понравится.



Ингредиенты:

100 г сливочного масла
175 г сахарной пудры
175 г муки
4 г разрыхлителя
1 г соли
130 г яиц (2 больших яйца)
45 г молока
10 г фисташковой пасты
2 г растительного масла
60 г вишни в бренди (у меня не было)

Взбить сливочное масло с сахарной пудрой. Добавить яйца, взбить. Добавить сухие ингредиенты и вишню и перемешать.
Фисташковую пасту смешать с молоком, растительным маслом. Смешать с 1/3

теста.
В форму выдавить 1/2 часть белого теста, сверху выдавить фисташковое тесто, сверху покрыть оставшимся белым тестом. Перемешать шпажкой.
Выпекать при 160С 50-60 минут.
Приятного чаепития!!!

Комментарии (36)

kjyara 10 марта 2015 23:57

спасибо за рецепт. так хочется чего-нибудь фисташкового - в выпечке ни разу не пробовала. скажите, а пасту фисташковую можно самой сделать?

eastflower 11 марта 2015 09:46

Фисташковую пасту можно сделать самим. Перемалываете фисташки в блендере, если плохо превращаются в пасту, то можно добавить либо растительное масло, либо сахарный сироп (1:1). Он вкусный, пробуйте :))

kjyara 11 марта 2015 15:40

спасибо большое! будем делать!

eastflower 11 марта 2015 15:50

Рада, что понравился :)

anya_gal 11 марта 2015 00:22

Спасибо за рецепт, Леночка. А ты фисташковую пасту делаешь сама или покупаешь? Если сама, то как? Только фисташки или, как некоторые делают, с миндалём.

eastflower 11 марта 2015 09:47

Анечка, спасибо! Пасту покупаю, моя техника до гладкости не перемалывает. Вообще, в пасту добавляют масло горького миндаля для усиления аромата. Вообще видела рецепт, что пасту перемалывают и добавляют несколько капель масла виноградной косточки. А есть с добавлением сахарного сиропа, чтобы сделать пасту чуть жиже.

lily_rocha 11 марта 2015 00:35

очень нежный кекс, воздушный!

eastflower 11 марта 2015 09:48

Юленька, спасибо! Он потрясающий, я незаметно сразу полкекса съела и рука все тянулась и тянулась. Представляю, какой он вкусный с вишней.

vkusnozhit 11 марта 2015 00:36

Ух ты! Какой аппетитный получился!!!

eastflower 11 марта 2015 09:49

Спасибо большое! Он очень нежный, все-таки у Вальроны хорошие рецепты :))

olgavb_osa 11 марта 2015 02:43

Кекс шикарный!)

eastflower 11 марта 2015 09:49

Оленька, спасибо!!!

electrolyte_14 11 марта 2015 08:25

Ох, красавец!

eastflower 11 марта 2015 09:50

Спасибо! Буду рада, если рецепт пригодится.

orange_dahlia 11 марта 2015 11:13

возьму на заметку, очень текстура понравилась))) и фисташки в выпечке обожаю)

eastflower 11 марта 2015 12:14

Надеюсь, понравится :)

liligorina 11 марта 2015 12:43

Ой, какой вкусный должен быть…)) Прям захотелось :)

eastflower 11 марта 2015 15:50

Лиленька, вкусный :)). Тебе кекс сделать - закрытыми глазами, после твоих тортов :))

manyasha_p 11 марта 2015 13:03

Чудесный кекс!

eastflower 11 марта 2015 15:51

Мариночка, спасибо, очень хороший, рекомендую.

tania_bondarets 11 марта 2015 23:49

классный кекс) не пропадай)

eastflower 12 марта 2015 12:00

Танечка, спасибо! Что-то после МК долго в себя прихожу :)), да, и в школе занятия поставили - на этой недели аж 3 дня подряд.

tania_bondarets 12 марта 2015 13:24

да еще и весна вносит свои коррективы)

ilona_fanilla 12 марта 2015 02:44

Приятнейший кекс!

eastflower 12 марта 2015 12:00

Илоночка, спасибо! Он классный, делается очень быстро, но вкусный, это один из моих любимых. Мне такая текстура нравится.

sunpolina 12 марта 2015 13:41

Чудо :)

eastflower 12 марта 2015 14:28

Полиночка, спасибо!

sago_cuisine 14 марта 2015 19:41

Как я поздно твой кекс увидела, Лен! У меня как раз была вишня в бренди:)
Использовала её в творожную запеканку:))

eastflower 15 марта 2015 16:17

Жаль. Но думаю, что запеканка отменной получилась :))

sago_cuisine 15 марта 2015 18:38

Да, было неплохо, но кекс всё-таки вкусней бы был:) Не страшно, вишню в роме можно сделать быстро:)

iris_birka 2 апреля 2015 00:01

Елена, здравствуйте! Подскажите, на какую форму по размеру расчитан кекс? и в каком режиме лучше выпекать кексы с конвекцией или верхний и нижний нагрев?

eastflower 2 апреля 2015 09:37

Эти ингредиенты расчитаны на небольшой кекс размером 16 на 6см.Выпекать лучше верх и низ, конвекцию лучше включить - лучше циркуляция воздуха, а дальше смотрите по вашей духовке, если надо температуру убавьте или прибавьте. У меня газовая с конвекцией. Я сначала внизу пеку, а потом повыше ставлю, чтобы корочка подрумянилась.

iris_birka 2 апреля 2015 16:55

Спасибо! Нравится ваш журнал 🌺

eastflower 2 апреля 2015 21:57

Спасибо за теплые слова!!!

alma_luna 19 мая 2015 13:00

Какую фисташковую пасту вы берете, с сахаром или без, подкрашеную или нет?

eastflower 19 мая 2015 13:03

Я беру фирмы dgf, она вроде без сахара, но с красителем.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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