Кекс с клюквой (13 марта 2015)

Этот кекс увидела в журнале Fou de patisserie, очень уж понравился. Как раз и запасы клюквы надо подъесть, чтобы холодильник освободить :)).
Получился по текстуре влажный кекс, кислинка от клюквы очень хорошо гармонирует со сладостью кекса. Кекс очень сытный.





Ингредиенты:

200 г свежей клюквы (я брала замороженную)

100 г сливочного масла
190 г сахара
1 стручок ванили (я взяла ванильную пудру)
1 ст.л. цедры лимона
2 яйца
150 г муки
30 г миндальной муки
125 г йогурта (пахты, кефира)
1 ч.л. разрыхлителя
1/4 ч.л. соды

Приготовление:
Выложить форму пергаментом. На дно уложить клюкву, посыпать 50 г сахарной пудрой (можно меньше) и заморозить (этот этап я пропустила).
Масло взбить с сахаром, ванилью и цедрой. Добавить по одному яйца, взбить.
Добвить йогурт, размешать.
Всыпать муку, миндальную муку, соду и разрыхлитель. Быстро перемешать.
Выложить тесто в форму, поверх клюквы.
Выпекать при 180С 45 минут. Охладить, перевернуть кекс.
Приятного чаепития!

Комментарии (29)

> **snegurochka81** 13 марта 2015 14:53
> Только вчера подумала, надо бы запасы клюквы переработать, а вы с рецептиком) вчера дочке компотик варила с яблоками и клюквой. Сегодня, значит, баловать кексом буду;)

> **eastflower** 13 марта 2015 15:02
> Спасибо! Рада, что во время выложила :)). Балуйте :))

tania_bondarets 13 марта 2015 15:27

а у нас в этом году клюквы совсем нет, ф в растерянности

eastflower 13 марта 2015 16:08

понятно :((, а мы с сахаром накрутили - муж уже давно съел, осталась замороженная. Хочу морозилку поосвободить.

tania_bondarets 13 марта 2015 16:59

ну и правильно скоро новый сезон)

manyasha_p 13 марта 2015 15:41

Какой красивый кекс!

eastflower 13 марта 2015 16:09

Мариночка, спасибо!!!

sunpolina 13 марта 2015 17:59

Чудесный :))

eastflower 16 марта 2015 14:47

Полиночка,спасибо!

natapovarenok 13 марта 2015 19:35

Лена, какой красивый, яркий кекс!

eastflower 18 марта 2015 21:45

Наташенька, спасибо!

manyakotic 13 марта 2015 20:31

Отлично выглядит, а я пекла с клюквой пирог, там она тоже была верхним слоем, но есть могла только я, очень было кисло :)

eastflower 18 марта 2015 21:46

Да, это на любителя, но здесь не очень кисло, так как сахарную пудру посыпают на клюкву. Мне нравится с кислинкой, но вот детям сладкое подавай.

aranart 13 марта 2015 21:00

Очень живописный)

eastflower 18 марта 2015 21:46

Дарик, спасибо!

liligorina 14 марта 2015 01:13

Лен, ты однозначно, повелительница кексов! :)) Очень красивый!

eastflower 18 марта 2015 21:48

Лиля, ну, скажешь :)) Я люблю кексы, так как сейчас времени мало на торты, хотя испекла 2, но фотки обработать все не сесть.

frune4ka 14 марта 2015 10:05

Отличный яркий кекс! Я давно с клюквой ничего не пекла. В новом сезоне постараюсь наморозить очень много.

eastflower 18 марта 2015 21:48

Юленька, спасибо! Он классный, правда, сытный очень.

zuzu38 14 марта 2015 15:48

Как бы перевернутый кекс получается!

eastflower 18 марта 2015 21:48

Точно, точно - перевертыш!

surrealnay 16 марта 2015 12:38

Вот все равно как ни крути ты королева кексов!! Сочетание такое я очень люблюи что то подобное делала…. давно правда(

eastflower 18 марта 2015 21:49

Заремочка, спасибо! Я их очень люблю, вот и пеку - тесто ведь замесить быстро, не то, что с тортами :))

agro_al 18 марта 2015 12:03

Ленчик, осталось 4 дня конкурса. Очень ждем!!!

eastflower 18 марта 2015 21:49

Оленька, постараюсь, но зашиваюсь. Школа мне здесь поставила 4 занятия подряд. Помню, надеюсь, успею :))

agro_al 18 марта 2015 21:56

бросай все! В номинации выпечка нет яркого претендента, по которому можно сказать однозначно победитель

eastflower 18 марта 2015 22:31

Оля, постараюсь :)), уже и задумки есть, только надо осуществить :))

wowcook 18 марта 2015 21:05

Я такое пекла, только порционно, кексами-перевертышами. Безумно вкусно!

eastflower 18 марта 2015 21:25

Оленька, спасибо! Ага, с клюквой очень вкусно получается.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

