Шоколадно-апельсиновый кекс от Sadaharu Aoki (17 мая 2015)

Ну, вот и дошло время готовить этот кекс. Давно смотрела, но не было мармелада, а здесь и Гранд Маринье заканчивается, решила сделать. Мармелад остался от кекса Кристофера Мишалака (скоро выложу).
Форму привез муж из своей научной поездки. Каждый раз спрашиваю, ну, зачем мне нужна очередная форма или книга, а потом, как подумаю, что у нас этого не купить, и сразу же составляю список. СПАСИБО всем, кто помогает и привозит мне инвентарь и ингредиенты. Ну, а муж всегда поддерживает меня :)).
Я не пропитывала кекс, так как Гранд Марнье (апельсиновый коньяк) хватило только для теста. Но и без пропитки кекс получился обалденным - насыщенно шоколадным с нежным вкусом апельсина. Цукаты очень кстати, я их вообще очень люблю.
Если нет Гранд Марнье, можно положить сок с цедрой. Вкус будет другим, но не стоит отказывать себе в удовольствии.
Рецепт взяла в журнале Fou de Patisserie. Рецепт японского кондитера Sadaharu Aoki.

Несу Але **alicomplimenty** на ее ФМ "Кексы, маффины, капкейки".
А также несу Зареме **surrealnay** на ее ФМ "Пикник".



Ну, не прелесть? Все-таки воспринимаем мы сначала глазами, а потом уже подключаем другие органы чувств.



Ингредиенты:

140 г апельсиновых цукатов

34 г изюма

50 г апельсинового мармелада

35 г Гранд Марнье

Все перемешать.

133 г муки

34 г какао-порошка

2 г разрыхлителя

156 г растопленного сливочного масла

124 г яиц (2 крупных яйца)

178 г сахара

Яйца взбить с сахаром, добавить сухие ингредиенты, растопленное сливочное масло, размешать. В конце добвить смесь из цукатов, изюма и мармелада. Выложить в форму Выпекать при 160С 1 час. Проверить зубочисткой, должна выходить сухой.

Пропитка:
86 г воды
60 г сахара
60 г Гранд Марнье

Воду и сахар довести до кипения. Подождать, когда сахар растворится. Снять с огня, чуть остудить, добавить ликер Гранд Марнье. Пропитать кекс (я не пропитывала).
Приятного аппетита!

Комментарии (26)

> **electrolyte_14** 17 мая 2015 09:42
> Я тоже иногда думаю, зачем мне нужны лишние формы.Теперь вижу, что все же нужно приобретать, если нравится.Кекс прекрасен и по форме и по содержанию.Состав шикарный!Встречаю второй рецепт с Гранд Маринье, там в суфле добавляется.Видимо, все-таки, нужно поискать ликер

> **eastflower** 17 мая 2015 19:33
> Спасибо! Ликера хватает надолго, если только в выпечку класть :)), а вкус придает очень интересный.

> **cwetok** 17 мая 2015 11:07
> красивая форма!

eastflower 17 мая 2015 19:34

Спасибо!

filifera 17 мая 2015 13:03

Лена, аааа, какая форма!!:)) Смотрится просто "ах"! Да и состав, конечно… а у меня как раз осталось немного мармелада от зимних запасов, теперь знаю, куда его употребить.:) Маленький секрет: настойку а-ля Grand Marnier вполне можно сделать самому - я пробовала, вполне достойно получается.:)И маленькое замечание: все-таки, если в русской транскрипции, более правильно будет Гран Марнье.

eastflower 17 мая 2015 19:36

Леночка, спасибо!!! Ты просто супер - спасибо, что исправляешь, мне приятно, что ты очень пристально читаешь. Все подправила. А как ты делала настойку? У меня еще куантро остался, но он дает другой вкус.

filifera 17 мая 2015 22:33

Лен, скажу, как делаю, но учти - это, конечно, не Grand Marnier. Хотя мне очень интересно, чтобы ты сделала и сравнила по вкусу - сама я никак не решусь открыть свою фирменную бутылку, которую берегу "для особого случая".;) Все очень просто: берешь бутылку относительно хорошего коньяка (я брала дагестанский 4-5 звезд) и тонко срезанную цедру с 5-6 апельсинов. Настаиваешь где-то 3-4 недели, затем процеживаешь и добавляешь сахар из расчета 25 г на 100 мл жидкости, можно чуть меньше (я не люблю слишком сладкие напитки). Да, конечно, сахар не просто добавляешь, а заливаешь совсем маленьким количеством воды (только чтобы намок) и нагреваешь до кипения (сироп). Вливаешь этот сироп в процеженную от цедры жидкость и даешь настояться еще примерно месяц. Мой ликер получился немного с горчинкой, возможно, недостаточно аккуратно срезала цедру - а как Grand Marnier, есть горчинка или нет?

sunpolina 17 мая 2015 14:34

Какой классный!! И форма шикарная!

eastflower 17 мая 2015 19:36

Полиночка, спасибо! Мимо форм пройти не могу. Здесь еще прикупила, буду пробовать.

sago_cuisine 17 мая 2015 18:23

Насыщенный состав!

eastflower 17 мая 2015 19:32

Светочка, очень понравился. Я люблю сочетание шоколад-апельсин. По сути, это бисквит с цукатами.

katenka_bel 17 мая 2015 19:05

форма отличная просто, завидки берут :))ну а кекс надо печь, факт.

eastflower 17 мая 2015 19:32

Спасибо! Обязательно испеките, думаю, понравится. А мимо форм пройти не могу, это моя слабость.

natapovarenok 17 мая 2015 22:09

Леночка, формы всегда нужны!) Бери еще!)

tania_bondarets 18 мая 2015 00:17

у меня тоже сегодня шоколадно-апельсиновый) только разрезала)Edited at 2015-05-17 08:18 pm (UTC)

eastflower 18 мая 2015 00:56

Ух, ты! Пошла смотреть :))

tania_bondarets 18 мая 2015 00:59

неее, я только испекла, еще не фоткала)

eastflower 18 мая 2015 01:14

жду, жду :)

agro_al 18 мая 2015 11:07

Кекс аппетитный и форма бесподобная!

eastflower 20 мая 2015 10:06

Мариночка, спасибо!

manyakotic 18 мая 2015 12:23

Видно, что он обалденно сочный и вкусный :)

eastflower 20 мая 2015 10:06

Марина, очень вкусный. Думаю, после пропитки будет совсем обалденным :)

agro_al 19 мая 2015 09:52

вауууу какой ароматный))

eastflower 19 мая 2015 13:45

Катенька, спасибо!

surrealnay 23 мая 2015 15:47

Насыщенный какой Ленчик

eastflower 23 мая 2015 18:53

Спасибо! Очень вкусный :)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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