Апельсиновый кекс от Кристофа Мишлака (8 июня 2015)

Для этого кекса мне пришлось сварить апельсиновый мармелад. Хоть он и используется в небольшом количестве, но вкус дает потрясающий. Кекс очень нежный, тающий во рту. Вообще выпечка Мишлака очень вкусная, проверено :)). Надеюсь, и вам понравится.
Несу Зареме **surrealnay** на ее ФМ "Пикник".



Ингредиенты:
95 г сливочного масла
15 г растительного масла
85 г сахарной пудры
120 г миндальной муки
20 г апельсинового мармелада
40 г желтков
25 г яиц
55 г муки
60 г белков
25 г сахара
15 мл молока
1 г разрыхлителя

Кедровые орехи для украшения

Сироп:
200 г воды
50 г сахара
20 г лимонного сока
20 г Grand Marnier

Приготовление:
Масло взбить с сахарной пудрой. Добавить желтки и яйца, взбить. Добавить растительное масло, молоко, мармелад. Размешать. Всыпать муку.
Отдельно взбить белки с 25 г сахара. Вмешать в тесто.
Выложить в форму. Выпекать при 170С 20-25 минут.

Приготовить сироп: воду, сахар и лимонный сок довести до кипения и растворения сахара. Немного остудить. Добавить ликер. Пропитать кекс. Сверху украсить кедровыми орехами.

Апельсиновый мармелад (Кристоф Мишлак)
120 г апельсинов
37 г сахара

Апельсины обмыть, нарезать на 4 части (с кожурой), срезать центральную часть и убрать косточки. Порезать на мелкие кубики. Добавить сахар, варить на медленном огне под крышкой. Когда станут прозрачными, убрать крышку, варить 2 минуты. Остудить, пробить блендером.



Комментарии (42)

cedarusdeodora 8 июня 2015 11:01

И это на следующий день после макарон!

eastflower 8 июня 2015 13:04

Что взять со сладкоежки :))Edited at 2015-06-08 09:04 am (UTC)

agro_al 8 июня 2015 11:10

Очень нежный кекс!

eastflower 8 июня 2015 13:05

Мариночка, спасибо! Он у меня в фаворитах.

natapovarenok 8 июня 2015 11:26

Представляю, как вкусно!

eastflower 8 июня 2015 14:09

Наташенька, спасибо! Он мне очень понравился.

manyakotic 8 июня 2015 12:53

Очень нежный, видно по фото :)

eastflower 8 июня 2015 16:07

Марина, спасибо! Он тает во рту, я такую текстуру очень люблю + пропитка дает классный эффект.

sunpolina 8 июня 2015 13:34

Чудесно!

eastflower 8 июня 2015 16:07

Полиночка, спасибо!

filifera 8 июня 2015 14:48

Ну вот, наконец-то дождались - спасибо, Лена!:) Замечательный по составу кекс, я в последнее время тоже почти всегда добавляю ложку растительного масла и часть сливочного масла заменяю молочными продуктами (обычно крем-фреш). А апельсиновый мармелад, ты права, может придать "класс" любому, даже самому обычному кексу. Лена, все-таки скажи мне честно и откровенно:)): чувствуется горчинка в Grand Marnier или нет? Очень мне интересно сравнить вкус фирменного ликера со своим домашним.Да, ты права - Кристоф Мишалак (www.christophemichalak.com :) со вкусами, по-моему, не ошибается…

eastflower 8 июня 2015 16:06

Кекс мне очнеь понравился, наверное, самый мой любимый. Я очень люблю цитрусовые кексы, но здесь очень необычный вкус (не ярко, как от цедры). Горчинка чувствуется не сильно, он здесь разбавляется и больше аромат и вкус дает. Сайт очень люблю, много интересного.

filifera 9 июня 2015 11:56

Леночка, спасибо, что восстановила пост. Я, наверно, не очень тактично поступила, что дала ссылку на сайт: думала, как лучше (тонкий намек:))), а получилось как всегда.;) Прошу извинить.Лен, я понимаю, что апельсиновый мармелад с кожурой дает легкую горчинку, но меня интересует, а в самом ликере Grand Marnier есть горчинка или нет? Ты же отдельно ликер, наверно, пробовала?

eastflower 9 июня 2015 12:42

Леночек, это ЖЖ заблокировал, он как-то странно фильтрует, хорошо, что ты указала, я не всегда замечаю скрытые комменты. Я к ссылкам хорошо отношусь :)). Гранд Маринье имеет горчинку.

filifera 9 июня 2015 23:23

Лена, спасибо - наконец-то я могу успокоиться, что домашний Grand Marnier не вкусу не будет сильно отличаться и не испортит выпечку.:)

eastflower 10 июня 2015 00:14

Даже не сомневайся, просто наслаждайся :))

filifera 8 июня 2015 14:50

P.S. Лена, я там ссылку привела на сайт Мишалака - и комментарий пропал. Если можно, восстанови, пожалуйста.Edited at 2015-06-08 10:50 am (UTC)

electrolyte_14 8 июня 2015 17:16

Классный!!! Сохранила себе.Еще и форма придает аппетитный вид.Спасибо!

eastflower 9 июня 2015 12:43

Спасибо большое! Форма, да, любой кекс сделает с изюминкой :)), а сам кекс потрясающий, надеюсь, опнравится.

lifetastesgreat 8 июня 2015 20:16

какая текстура! я именно такую и люблю!

eastflower 9 июня 2015 12:43

Анечка, спасибо! Я вот тоже от такой текстуры просто в восторге, могу есть, не останавливаясь.

imungu 8 июня 2015 22:11

Вкусный кекс.

eastflower 9 июня 2015 12:44

Ирочка, спасибо! Мне Очень понравился.

lily_rocha 9 июня 2015 11:02

Какая потрясающая текстура!

eastflower 9 июня 2015 12:44

Юленька, спасибо! Он очень нежный и тающий, я такие кексы очень люблю.

natalikka 9 июня 2015 12:53

Я все никак до лимонного не доберусь, а ты с апельсиновым!Ужас.Туду-лист разросся! Но всегда появляется что-то более важное.Смотрю на лимонный уже в 10-й раз.Но сегодня мне приснились бублики, значит, вот так это обычно бывает, снова не до кекса.

eastflower 9 июня 2015 12:57

Наташенька, как я тебя понимаю! У самой виш-лист тАкой большой. Главное - настроение, бублики - это замечетельно :))

agro_al 9 июня 2015 13:09

кажется я чувствую аромат))

eastflower 9 июня 2015 13:48

Надеюсь, нравится?

agro_al 9 июня 2015 14:14

ты сомневаешься?)

eastflower 10 июня 2015 00:14

Неа :))

tania_bondarets 10 июня 2015 00:31

мармелад доели вместе с кексом)

eastflower 10 июня 2015 12:34

:))

agro_al 10 июня 2015 11:15

Ленчик, какая у тебя форма классная!! В копилку твой-Мишлака кекс, я пока не пеку такие вещи,но как дегустатор вернется , начну!

eastflower 10 июня 2015 12:31

Заремочка, спасибо! Кекс хороший, даже без мармелада будет классным. А дочка далеко?

agro_al 10 июня 2015 12:36

Я верю, что он бомбический))..мармелада я апельсинового приготовила, надеюсь расскажу о нем еще!! Дочь у моих родителей под Воронежем, то есть до тебя ближе, чем до меня))))

mozg72 12 июня 2015 22:50

...всё, что с мармеладом - всё моё на 100%:):):)зачОтный кексик, Лен:):):)

eastflower 14 июня 2015 21:34

Леночка, спасибо! Я вот тоже с мармеладом все люблю.

6 июня 2016 08:11

Елена, спасибо за рецепт! Кекс получился очень нежным, влажным, ароматным и очень вкусным! Точно фаворит и буду готовить ещё и ещё)))

> 8 июня 2016 19:56
>
> Спасибо за ваш отзыв! Мне очень приятно и радостно, что рецепт пригодился. Сама его очень люблю.

Алла 7 марта 2022 18:17

Уже приготовила.Вкуснотень!Ограничилась 2-мя желтками и 2-мя белками.

> 7 марта 2022 20:18
>
> Алла, добрый день! Как я рада, что понравился :)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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