Карамельный банановый кекс с карамельным кремом (9 июля 2015)

Эту форму уже давно приметила в соц. сетях и на МК. А благодаря подруге, она у меня появилась :)). Аида **zhitsladko** , спасибо огромное!
Попробовала в первый раз, есть над чем поработать - не надо жадничать и выкладывать много теста (убежало, как сказал муж - кривоватенько получилось). Как раз крем остался на основе сливочного сыра и соленой карамели, вот его и выдавила. Конечно, выглядит он необычно :)).



Ингредиенты:
80 г сливочного масла
115 г коричневого сахара
60 г яиц
150 г пюре банана
125 г муки
5 г разрыхлителя
1 г соли
12 г рома
2 ст.л. соленой карамели (можно опустить)

Взбить сливочное масло с сахаром. Добавить яйца, взбить. Добавить пюре бананов, карамель и ром, перемешать.

Всыпать муку с разрыхлителем и солью. Замесить тесто. Тесто получается довольно густым.
Выложить тесто в форму. Выпекать пр 170С 50-60 минут (я в конвектомате выпекала при 155С, так как обдув очень сильный и верхушка довольно быстро становится румяной).
Остудить. Вынуть из формы, снять трубочку.
В отверстие выдавить крем.

Крем:
125 г сливочного сыра
50 г сливочного масла
50 г соленой карамели
Все ингредиенты взбить.

Соленая карамель:
50 г сахара
20 г меда
щепотка соли
75 г сливок
Сделать сухую карамель - высыпать тонкий слой в сотейник с толстым дном, подождать, когда сахар растопиться. Засыпать снова тонким слоем и снова подождать. Так продолжать, пока весь сахар не превратиться в карамель. Одновременно нагреваем сливки, мед и сольи до кипения. Быстро выливаем горячие сливки в готовую карамель, размешиваем. Остудить.

Ну и вот такой кривенький получился разрез.
Сам кекс получился вкусным, бананы и карамель - мм, это моя новая любовь.



По многочисленным просьбам выкладываю фотографию формы



Комментарии (45)

i_muminov 9 июля 2015 01:55

Текстура хороша))

eastflower 9 июля 2015 18:04

Искандар, спасибо! Очень нежный получается, поэтому тесто и убежало :))

agro_al 9 июля 2015 06:49

Ленчик, чудо!! Форма эта мне тоже очень нравится…прям очень!!! Кекс дивный, а разрез просто счастье!!

eastflower 9 июля 2015 18:04

Заремочка, спасибо! Я давно о ней мечтала, поэтому заказала, когда узнала, что могут привезти. Жаль, у нас не продается.

agro_al 10 июля 2015 12:48

Да уж, у нас вообще мало что можно найти!! Теперь с этой формой я думаю мы увидим не мало экспериментов!

agro_al 9 июля 2015 08:18

Шикарный кекс!

eastflower 9 июля 2015 18:06

Армине, спасибо большое!

zhitsladko 9 июля 2015 08:18

Леночка, сочетание отличное! теперь я тоже хочу сырный крем с солёной карамелью)

eastflower 9 июля 2015 18:06

Аидочка, спасибо! Надеюсь, тебе понравится. Спасибо за форму!!! Она - чудо, сразу начинает голова работать, какую начинку с чем сочетать. В общем, буду пользоваться ей и довольно часто :))

zhitsladko 9 июля 2015 18:20

Леночка, буду только рада. Знаешь, я подумала, что кекс двухцветный тоже интересно попробовать, чтобы контраст был и еще крем по центру…

electrolyte_14 9 июля 2015 08:49

Очень аппетитно.Из пористого кекса так заманчиво выглядывает нежный крем.А что за форма с трубочкой? Можно ссылочку или фото? Пожаааааалуйста)

eastflower 9 июля 2015 18:07

Спасибо! Кекс, действительно очень нежный получился.Фотографию в пост выложила.

electrolyte_14 9 июля 2015 18:20

Спасибо большое.Еще один вопрос.Как называется форма? Попыталась поискать по фотографии, поисковик не нашел.

eastflower 9 июля 2015 18:25

если честно, не знаю, так как покупала подруга, я только сказала, как выглядит.

electrolyte_14 9 июля 2015 18:37

Ладно, так поищу.Буду ходить по магазинам и всем фотографию показывать, авось найду))) Спасибо

eastflower 9 июля 2015 18:44

их вроде бы одна фирма делает Jarpega, может, у них сайт есть.

electrolyte_14 9 июля 2015 18:55

Спасибо! Нашла! Они есть в facebook.Дело осталось за малым, грамотно перевести, с испанского кажется.

magdacook 9 июля 2015 09:35

а форму покажешь?

eastflower 9 июля 2015 18:07

Мариночка, выложила в конце поста фотографию.

sago_cuisine 9 июля 2015 10:56

Выглядит аппетитно!

eastflower 9 июля 2015 18:08

Светочка, спасибо!

9 июля 2015 12:47

О какой форме идет речь?

eastflower 9 июля 2015 18:09

Фотографию выложила в пост.

manyakotic 9 июля 2015 13:40

Какой классный, с сюрпризом :)

eastflower 9 июля 2015 18:09

Мариночка, спасибо! Да, теперь можно кремом заполнить и уже необычно :))

lanochka08 9 июля 2015 14:12

Какая аппетитность!!!С кремом наверное очень вкусно!

eastflower 9 июля 2015 18:10

Светочка, спасибо! Да, с кремом вкусно. Можно просто прослоить - сейчас модно разрезать кекс и обмазывать кремом :))

lanochka08 11 июля 2015 13:03

ух ты- какая форма интересная..но да думаю будет вкусно когда просто разрезать и промазать кремом)))

elena_skvorcova 9 июля 2015 17:40

Леночка, выглядит очень аппетитно, надо будет попробовать испечь. Так же как и всех интересует форма в которой пекся кекс.

eastflower 9 июля 2015 18:11

Леночка, спасибо! Фотографию формы выложила в конце поста.

Narine Hovhannisyan 11 июля 2015 13:52

лена все хорошо получилось ,а форма какая необычная

eastflower 15 июля 2015 00:59

Нарине, спасибо!

agro_al 14 июля 2015 13:10

Ленчик! супер форма)) и кекс какой))) безумно интересно попробовать))

eastflower 15 июля 2015 00:55

Катенька, спасибо! Да, уж форма потрясающая :))

liligorina 16 июля 2015 11:49

Какая необычная форма…Кекс вкуснющий, как мне кажется))

eastflower 19 июля 2015 15:01

Лиля, спасибо! Кекс мне понравился, очень нежный, а с кремом просто классно. Форму давно хотела приобрести, насмотрелась фотографий с МК :))

liligorina 19 июля 2015 15:46

Ой, я тут себе форм назаказала… Теперь вот не знаю, когда и как их все использовать)))

eastflower 19 июля 2015 19:43

Где заказывала и какие? Буду ждать твои новые пробы :)

liligorina 19 июля 2015 19:47

Силиконовые (белый силикон) в невкусном :)

eastflower 19 июля 2015 20:00

Поздравляю!!!

sunpolina 24 июля 2015 10:36

Волшебный :)

nimfeechka 24 июля 2015 20:30

Лена, а про трубочку модно поподробней.:))) Давно догадывалась что в такие кексы во время выпечки что-то внутрь кладут. Оказ. трубочку! А какую?)))

nimfeechka 24 июля 2015 20:32

У нас такую купить точно невозможно! (((

10 июня 2016 08:30

А как в кексе такой ровный верх выходит? обычно же кекс подымается горкой и лопает? на сколько в форму выкладывается тесто (как сильно оно подымается во время выпечки?).

10 июня 2016 12:26

В этот раз тесто убежало, поэтому верх ровный вышел. Тесто лучше выкладывать на 2/3 формы. Довольно сильно поднимается. Я положила почти вровень с формой.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

