Кекс с рикоттой (3 ноября 2015)

Рецепт брала в инстаграме у @kulinarny_shizik. Давно хотела опробовать выпечку с рикоттой, очень понравился по вкусу и текстуре.
Единственное, я не добавляла малину (подруга не любит), а зря - не хватило кислинки и сочности.
Это один из тех вариантов, когда быстро и вкусно.



Ингредиенты:
300 г муки
300 г рикотты

300 г сахара
10 г разрыхлителя
сок 0.5 лимона
цедра 1 лимона
3 яйца
300 г малины (можно замороженной)
сахарная пудра на посыпку

Приготовление:
Яйца разделить на белки и желтки.
Взбить белки с половиной сахара.
Оставшуюся половину сахара смешать с рикоттой, цедрой, соком лимона.
ДОбавить желтки, размешать. Всыпать муку с разрыхлителем.
Вмешать взбитые белки и малину.
Выложить в форму. Выпекать в разогретой до 180С духовке 30 минут, снизить температуру до 170С и выпекать 50 минут.
Остудить, вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой.
Приятного чаепития!

Комментарии (34)

> **tomasi** 3 ноября 2015 00:16
>
> Огромное спасибо за рецепт. Обязательно буду готовить. А можно приготовить его в керамической кружке? это на 4 кружки получится,наверное.Очень мне понравилось готовить кексы в кружке. Как-то это по-осеннему приятно.

> **eastflower** 3 ноября 2015 00:29
>
> Буду рада, если и вам понравится. В кружке, конечно, можно готовить. Только время уменьшите, так даже интереснее подавать :))

> **tomasi** 3 ноября 2015 01:16
>
> Обязательно напишу и сделаю фотографии…Главное купить рикоту, но вроде бы видела недавно.

agro_al 3 ноября 2015 00:34

Какой нежный в разрезе! Утащила рецепт в закладки))

eastflower 3 ноября 2015 00:55

Мариночка, спасибо! Буду ждать твоего экспертного мнения :))

lily_rocha 3 ноября 2015 02:30

Ах,красавчеГ!

eastflower 3 ноября 2015 23:48

Юленька, спасибо!

katusha_2109 3 ноября 2015 04:08

Какой прекрасный разрез! А рикотта как-то влияет на вкус?

eastflower 3 ноября 2015 23:48

Прям такого сильного вкуса не чувствуется, но влияет на текстуру.

h_ellen 3 ноября 2015 08:24

О, Леночка, твой кекс достоин внимания. Мне твои все штучки очень нравятся. Пойду за рикоттой. И малины прикуплю с лимоном.

eastflower 3 ноября 2015 23:49

Леночка, спасибо! Буду рада, если понравится.

manyakotic 3 ноября 2015 11:43

Какой красивый на срезе :)

eastflower 3 ноября 2015 23:50

Мариночка, спасибо!

natapovarenok 3 ноября 2015 12:54

Классная структура у кекса!

eastflower 3 ноября 2015 23:50

Наташенька, спасибо!

agro_al 3 ноября 2015 14:50

наверное, это очень нежно) и с малинкой попробовала бы)) Ленчик, когда в гости к нам приедешь?))

eastflower 3 ноября 2015 23:50

Катюшка, привет! С малиной будет вкусно. В гости - не знаю, надеюсь, получится :))

sunpolina 3 ноября 2015 15:00

Хороший такой :)

eastflower 3 ноября 2015 23:51

Полиночка, спасибо!

7chocolat 3 ноября 2015 23:08

А рикотта какого производства?

eastflower 3 ноября 2015 23:51

Настя, производство Беларусь :))

tania_bondarets 4 ноября 2015 01:39

отличный кекс!

eastflower 4 ноября 2015 11:54

Танечка, спасибо! Это единственное, что я пока пеку для своих :))

tania_bondarets 4 ноября 2015 16:17

почему?

eastflower 4 ноября 2015 18:32

Как-то больше заказы, а для своих мелкую выпечку делаю, что побыстрее. Ну, они еще отстатки макаронс доедают :))

tania_bondarets 5 ноября 2015 01:52

ааа, ясно)

liligorina 4 ноября 2015 17:03

Шикарный кекс!Да, с малиной, наверное, вообще шикарно бы было! Да мне кажется и смородина бы подошла тоже.

eastflower 4 ноября 2015 18:32

Точно, точно - кислинка и свежесть смородины будет очень кстати. Попробую в следующий раз.

liligorina 4 ноября 2015 20:37

Расскажи потом, как получилось.)

eastflower 4 ноября 2015 20:45

Договорились

agro_al 5 ноября 2015 18:52

Какой красивый в разрезе!

eastflower 5 ноября 2015 19:43

Спасибо! Не знаю, как лучше кексы фотографировать :)), как-то однообразно получается :))

sovenok_ksu 13 ноября 2015 22:36

Леночка, какой хороший кексик! Однозначно забираю рецепт, спасибо. Обожаю рикотту, выпечку с рикоттой, запеканки и т.п.)

eastflower 14 ноября 2015 21:14

Ксюшенька, спасибо! Буду рада ,если придется по душе :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

