

Вершково-сирний кекс

Ніжна і дуже пишна здоба, покрита золотистою, рум'яною скоринкою.

Цей ароматний, розсипчастий кекс можна подавати до чаю, пити з молоком, а також посмакувати ним з ранковою кавою. Кекс не лише смачний, але і ситний, завдяки вершковому сиру.

Смакуватиме також зі свіжими ягодами та збитими вершками, з морозивом, полуничним або малиновим пюре, шоколадним соусом.

- 3 чашки (390 гр) борошна
- 1 чайна ложка розпушувача
- 1/4 чайної ложки соди для випічки
- 1 1/2 чашки (340 гр) вершкового масла кімнатної температури
- 226 гр вершкового сиру кімнатної температури
- 2 чашки (400 гр) цукру
- 2 1/2 чайні ложки ванільного екстракту
- цедра з одного лимона або апельсина
- 6 великих яєць кімнатної температури

Розігріти духовку до 180 С.

Змастити маслом велику форму для кекса і обсипати її борошном.

У велику миску, просіяти разом борошно, розпушувач і соду.

У чаші електричного міксера збити масло і вершковий сир до отримання однорідної маси. Поступово додати цукор, час до часу очищаючи чашу міксера і перемішуючи масу гумовим язичком, щоб усе масло добре збивалося. Продовжувати збивати на середній швидкості до світлої і пухкої маси 5-10 хвилин. Додати ваніль і лимонну цедру, постійно збиваючи.

Важливо щоби масло, вершковий сир та яйця були кімнатної температури, оскільки це дозволяє максимальний доступ повітря при збиванні і випічка виходить особливо пухкою. Іноді стається, що яйця згортаються при додаванні у збите масло. Цьому легко запобігти, якщо яйця будуть кімнатної температури і кожне яйце додавати окремо. Навіть коли

станеться, що яйця все ж згорнуть, то не треба хвилюватися – як тільки додати борошно, все розгладиться і маса буде однорідною.

Коли маса уже світла та пухка, тоді додати по одному яйця, продовжуючи збивати з інтервалом у 2 хв після кожного додавання. Усе добре вимішати гумовим язичком.

Додати суміш борошна за три заходи і продовжувати збивати на малій швидкості.

Вилити масу в підготовлену форму й розрівняти верх тіста. Випікати близько 55 -70 хвилин, поки кекс не запечеться до золотисто-коричневого кольору і зубочистка, вставлена в центр, буде чиста.

Вийняти кекс із духовки і охолодити його протягом 20 – 30 хвилин на решітці. Вийняти кекс із форми і цілковито охолодити.

Цей кекс можна зберігати від 3 до 4 днів при кімнатній температурі і близько одного тижня в холодильнику. Можна також його заморозити.





Щ
е
р
е
ц
е
п
т
к
е
к
с
у
:

Кекс Angel's Food Cake