Апельсиновий кекс-шифон

Шифонові кекси часто називають американськими, і це справді так.

Рецепт кексу був винайдений кухарем Гаррі Бейкером зі штату Каліфорнія у США ще в 1927 році. Завдяки своїй унікальній рецептурі помаранчевий шифон став відомий у цілому світі. Зокрема саме цей рецепт був взятий із книги «Книжка улюблених рецептів», датованою 1956 роком у Новій Шотландії.

Розмаїття шифонів надзвичайно велике – класичний ванільний, апельсиновий, лимонний, шоколадний, з ароматом вина або шампанського, кокосовий, мармуровий, екзотичний з гунявою чи бананом, кавовий…

Усі шифонові кекси завдяки своїм інгредієнтам дуже м'які, ніжні, повітряні та водночас соковиті. Тому недарма вони отримали назву «шифон», що є символом легкості, витонченості, повітряності, прозорості та невагомості.

- 6 великих яєць плюс один додатковий яєчний білок (30 г)
- 2 1/4 чашки (225 грам) просіяного борошна
- 1 1/2 чашки (300 грам) дрібного білого цукру
- 1 столова ложка порошку для печива
- 2 столові ложки тертої апельсинової цедри
- 1/2 чашки (120 мл) рослинної, кукурудзяної олії
- 3/4 чашки (180 мл) свіжовичавленого апельсинового соку
- 1 чайна ложка чистого ванільного екстракту

> *Якщо яйця зберігалися у холодильнику, то для кращого збивання їх необхідно заздалегідь розділити на білки і жовтки в окремі мисочки, накрити харчовою плівкою та залишити щоб нагрілися до кімнатної температури близько 30 хв.*

Нагріти духовку до 170-180 С, приготувати спеціальну для шифону форму діаметром 25 см., яка складається із двох роздільних частин.

У середню миску, помістити борошно, цукор (залишивши 1/4 чашки (50 грам)), порошок до печива, цедру апельсина та усе перемішати за допомогою

вінчика.

> *Для того, щоб подрібнити грубий цукор, покласти 1 1/2 чашки (300 грам) цукру в кухонний комбайн і протягом 30-60 секунд подрібнювати.*

У центрі суміші із борошна зробити заглиблення та додати яєчні жовтки, олію, апельсиновий сік, і екстракт ванілі. Усі ці інгредієнти добре розмішати вінчиком чи збити міксером.

В окремій мисці для міксера збити яєчні білки до легкої піни. Від тепер продовжувати збивати, додаючи по ложці залишеного цукру – 1/4 склянки (50 г), та збити до твердої, однорідної, кремової, стійкої піни. Необхідно слідкувати щоби піна не стала рихла, тобто не збивати її задовго.

За допомогою великої гумової лопатки або вінчика, акуратно додати яєчні білки (за три рази) в рідке тісто та акуратно, знизу до верху вимішати. Не додавати рідке тісто в білки, щоби білки не осіли.

Вилити тісто в форму, провести навколо по тісті кілька разів ножем щоб вийшли усі повітряні бульбашки, тоді легко стукнути формою об стіл щоб вийшло решта повітря, зарівняти верх і випікати від 55 до 60 хвилин. Перевірити на готовність дерев’яним сірничком, вставивши в центр кексу, щоб був сухим та чистим (також при легкому натисканні кекс буде пружинити).

Відразу ж після виймання кексу з духовки перевернути його догори дном, завісивши на пляшці чи на малій мисочці, щоб остигав у повітрі. Залишити кекс охолоджуватися близько 1 – 1 1/2 години.

Для кращого виймання кексу із форми, використати довгу металеву лопаточку чи ніж, обвівши ним навколо внутрішнього боку форми і центру форми підрізаючи кекс. Перевернути кекс на таріль, зняти бокову частину форми, обрізати таким самим чином дно форми та зняти і його.

Подавати шматки кексу зі збитими вершками чи ванільним морозивом зі свіжими фруктами.

Також із фруктовим соусом: сезонні ягоди із ложкою цукру та ложкою води протушкувати 2-3 хв. на сковорідці.

Зберігати шифон в герметичному контейнері протягом декількох днів при кімнатній температурі або протягом тижня в холодильнику. Цей кекс також може бути заморожений протягом декількох місяців.

