

Голландський яблучний кекс

Голландський яблучний кекс - дуже смачний та ароматний, ще теплим буквально тане в роті.

Голландські пироги чи кекси відомі ще з середньовічних часів. Яблучний пиріг був навіть зображений на картині одного з майстрів золотого століття голландського живопису, а це підтверджує його поширеність та популярність.

Яблучний пиріг має давню традицію в голландській кухні. Уже в першій друкованій книзі рецептів 1514 року знаходять рецепт яблучного пирога. З віками, звичайно, він набув деяких змін та різновидів.

Історія виникнення кексів сягає часів існування Стародавнього Риму, в період розвитку якого було прийнято змішувати гранат, горіхи, родзинки і багато інших інгредієнтів у ячмінному пюре.

«Кекс» отримав свою назву в середньовіччі завдяки поєднанню старого французького слова «Fruï» – фрукти і англійського «Kechel» – пиріг.

Історики стверджують, що особливого поширення цей вид десерту отримав у 16 столітті. Це явище фахівці пов'язують з появою цукру, який поставлявся з американських колоній і сприяв довгому збереженню фруктів. Завдяки цьому кекси стали улюбленим десертом багатьох європейських країн, в яких були свої традиційні інгредієнти цієї страви.

Протягом століть рецепт кексу змінювався відповідно до особливості культур різних народів та країн, тому незабаром з'явилися мафіни, штолень, штрудель, бісквіти і т.п.

Що стосується тіста кексів, то воно буває пухке та маслянисте, тоді кекси ситні та соковиті, або ж щільно-пісне, практично без додавання масла. На сьогоднішній день найбільш популярним вважається пшеничне борошно, проте любителі корисного харчування випікають ароматні і смачні кекси з кукурудзяного, житнього, геркулесового та гречаного борошна.

Консистенція тіста зазвичай наближена до сметани, а завдяки наявності в тісті яєць, масла і, часто, джему, тісто виходить ще й тягучим. Під час

випікання тісто має збільшитися у два-три рази.

Кекси зазвичай добре випікаються при середній температурі, однак існує проблема недопікання кексів «закалець», коли він не пропікається і в середині залишається рідке тісто. Для цього кулінари радять пропікати кекси при рівномірно середній температурі до утворення твердої скоринки. Саме тому для кексів краще підбирати середній або маленький розмір форми, в цьому випадку десерт спечеться повністю.

Також кекси, зазвичай, випікаються в спеціальній круглій формі з отвором у центрі або у прямокутній формі. Готовий кекс зазвичай прикрашають солодким вершковим кремом, глазур'ю, посипкою, а також свіжими фруктами. Варто відзначити, що кекси відмінно підходять як під ранкову каву, так і в якості солодоців до чаю протягом усього дня.

- 3 середніх яблука
- 3 столові ложки плюс 200 г цукру
- 1 чайна ложка меленої кориці
- 150 г вершкового масла
- 4 великих яйця
- 1 чайна ложка ванільного екстракту
- 260 г борошна

Яблука почистити, розрізати на четвертинки, вийняти насіння і нарізати скибками по 3-4 мл. У великій мисці змішати яблука, 3 столові ложки цукру і корицю; залишити постояти протягом 1 години.

У миску від міксера покласти вершкове масло і цукор, що залишився, та збивати до світлої та пухкої маси протягом 15 хв. Додати яйця, по одному за раз, збиваючи після кожного додавання. Додати ваніль. Просіяти борошно та поступово додати до збитої суміші та продовжувати збивати на малій швидкості до отримання однорідної маси.

Перекласти тісто в добре змащену маслом прямокутну форму для кексу 28-30 см. Втиснути шматочки яблука вертикально в рідке тісто, розташовуючи їх близько один до одного.

Випікати при температурі 200-220 С 1 годину, або поки зубочистка, вставлена в центр кексу, виходить чиста. Перед вийманням із форми охолодити кекс протягом 20 хвилин. Кекс нарізати скибками та подавати до столу ще теплим.

