

Різдвяний англійський кекс

Різдвяний кекс зі сухофруктами, горіхами, цукатами і спеціями вважається головним символом Різдва для жителів більшості європейських країн.

У національних кухнях європейських країн Ви **ОБОВ'ЯЗКОВО** знайдете унікальні рецепти пирогів чи десертів спеціально написані до різних релігійних свят. Звісно, що одним із найважливіших та радісніших свят є Різдво. Це світле і добре свято об'єднує усіх членів сім'ї в теплій родинній атмосфері і є днем дотримання традицій.

У кожної країни або регіону є свої традиції приготування різдвяного кексу. Англійські рецепти відрізняються своєю оригінальністю, педантичністю та вишуканістю.

Ось один рецепт із різдвяних англійських кексів, що складається з величезної кількості горіхів, сухофруктів, цукатів і прянощів. У той же час, вміст бісквіту в ньому зводиться до мінімуму, тому любителі солодощів вважають таку десертну випічку – суцільною насолодою.

Із цієї пропорції продуктів виходить один великий прямокутний кекс, на фото подвійна порція продуктів.

- 0.5 кг горіхової суміші (лісові горіхи, мигдаль, кеш'ю)
- 1.200 кг суміші сухофруктів (курага, фініки, інжир, родзинки різних сортів, ананас, цукати цитрусових)
- 1 апельсин
- 1 лимон
- 0.5 чашки рому
- 3 яйця
- 100 г цукру
- 1 чашка (130 г) борошна
- 1 чайна ложка порошку до печива
- 1.5 чайних ложки спецій (кориця, кардамон, мускатний горіх, гвоздика, чорний перець)

Сухофрукти порізати шматочками розміром в мигдаль (чи за бажанням залишити цілими, що творить кращий вигляд у розрізі готового кексу). З апельсина і лимона зняти шкірку смужкою шириною 1 см, тоді порізати лише шкірку кубиками. Сухофрукти та шкірки покласти в банку чи у скляну миску, залити ромом, перемішати, щільно накрити і залишити настоюватися на ніч.

Для цієї пропорції продуктів приготувати одну велику прямокутну форму для кексу, величиною у квадратний хліб, або дві менші. Застелити форму пергаментом для кращого виймання.

Сухофрукти й горіхи змішати у одній великій мисці.

Покласти яйця з цукром у блендер чи у міксер і добре збити до піни.

Борошно, порошок і спеції просіяти й поступово додавати до збитих яєць. Потім утворене тісто додати в сухофрукти й горіхи та добре перемішати.

Масу викласти у приготовану форму та випікати 75 – 90 хв при температурі 180°C. Випечений кекс вийняти з духовки, залишити на 10 -15 хв тоді вийняти з форми.

Після випікання кекс повністю охолодити, загорнути в пергамент і залишити в прохолоднім місці. Діставати тільки перед тим, як подавати на стіл, але для особливо нетерплячих ласунів він смакуватиме одразу з чашкою гарячого чаю.

Перед тим як подавати кекс до столу, можна його прикрасити білою глазур'ю. Для неї знадобляться 1 склянка цукру-пудри, 1 білок і 3 столові ложки лимонного соку. Білки розтирати з цукром і лимонним соком доти, поки суміш не загусне.













