

Горіховий кекс

Цей кекс стане улюбленим родинним десертом на кожен день.

Пісочний, крихкий, високий і дуже простий в приготуванні!

ГОРІХОВИЙ КЕКС - ВИПІЧКА З ЦІКАВОЮ СТРУКТУРОЮ. У НЬОМУ ПОЄДНАНІ МАСЛЯНИЙ РОЗСИПЧАСТИЙ БІСКВІТ ТА ХРУСТКІ ГОРІХИ З ПРИСМАКОМ КОРИЦІ. ТАКИЙ КЕКС ПІДІЙДЕ І ДО ЩОДЕННОГО ЧАЮВАННЯ ТА РАНКОВОЇ ЗАПАШНОЇ КАВИ, І ДО СВЯТКОВОГО СТОЛУ. НАТУРАЛЬНИЙ, ПРИГОТОВАНИЙ З ЛЮБОВ'Ю, СМАКУВАТИМЕ КОЖНОМУ. НАЙБІЛЬШ ДО ВПОДОБИ ЛАСУНАМ ТА ЛЮБИТЕЛЯМ ГОРІХІВ.

Також горіховий кекс гарно виглядатиме у формочках для мафинів чи для капкейків, що особливо є цікавим для дітей. Кексики можна прикрашати разом з дітками або за своїм смаком.

На фото - подвійна пропорція складників.

-
- 300 г м'якого маргарину чи вершкового масла
 - 250 г цукру
 - 5 крапель ванільної есенції
 - 2 дрібки меленої кориці
 - 6 яєць
 - 180 г борошна
 - 4 чайні ложки розпушувача для випічки (рівно з краями ложки, без верху)
 - 400 г дрібно потертих горіхів фундуку чи волоських

Для шоколадної глазури:

- 200 гр молочного шоколаду
- 2 чайні ложки олії
- 50 гр чорного шоколаду

Для цукрової, білої глазури:

- 200 гр цукру-пудру
- 4 столові ложки лимонного соку
- 20 гр розтопленого вершкового масла

Нагріти духовку 180 С. Приготувати прямокутну форму для кексу, змастити жиром і притрусити борошном або встелити пергаментним папером.

Горіхи перетерти у кухонному комбайні на тертці з малими отворами чи у спеціальній тертці для горіхів.

У міксері збити маргарин чи масло до м'якої та однорідної консистенції. Поступово додати цукор, ванілін, корицю і збивати до світлого кольору. Розбити й додавати по одному яйцю, продовжувати збивати з інтервалом часу в 30 секунд.

Просіяти борошно й порошок до печива, змішати з потертими горіхами та поступово додавати в масляну масу, продовжуючи збивати на малій швидкості. Викласти тісто для кексу в приготовлену форму. Поставити у нагріту духовку та випікати 50-60 хв.

Є важливим випікати кекс при не дуже високій температурі (180С), щоб тісто поступово прогрівалося та випікалося. При високій температурі тісто одразу запікається зверху, тоді прогрівається середина, тріскає і витікає, або ж оцінивши візуально, що уже випечений, Ви отримаєте сирий усередині.

Кекс залишити в духовці на 10 хв, тоді вийняти із духовки, перевернути на решітку та вийняти кекс із форми.

Для приготування шоколадної глазури: приготувати дві каструлі для водяної бані та поставити нагріватися. Подрібнити молочний шоколад та

покласти з олією в каструлю. Розтопити, при цьому увесь час помішувати. Подрібнити чорний шоколад та додати до молочного, перемішати та одразу зняти з плити й помішувати, щоб цілковито розпустився. Полити шоколадною глазур'ю кекс рівномірно, навколо за допомогою леза ножа чи кухонного пензля.

Для приготування білої, цукрової глазури: потрібно покласти цукор-пудру в середню миску та перемішати зі соком лимона, додати розтоплене тепле масло та ще раз перемішати. Полити кекс коли він ще на пів гарячий, щоб глазур топилася і легко стікала на боки, та щоб не зовсім гарячий, бо тоді стече уся.

Варіант: щоб приготувати шоколадно-горіховий кекс, необхідно додати в тісто 300 г потертих горіхів і 100 г дрібно посіченого шоколаду.













