

Кекс Angel's Food Cake

Один із небагатьох класичних десертів, який знають і люблять у всьому світі. По-англійськи його називають не інакше, як Angel's food cake - їжа ангелів.

Назва красномовно вказує на щось незвичайне, що обов'язково повинне сподобатися ангелам. Випечений кекс - підтвердження цьому: білий, ніжний і пухнастий, немов хмаринка.

Звідки походить цей популярний десерт та хто придумав його назву ніхто напевно не знає. Деякі кулінарні історики та дослідники вважають місцем походження бісквіта Німеччину. Для обґрунтування цієї версії, вони вказують на те що, однією з традицій, привезених на територію США Пенсільванськими німцями, була спеціальна форма для випічки з отвором посередині, яка використовується для випікання цього кексу.

-
- 1 1 / 4 чашки (125 г) просіяного борошна
 - 1 1 / 2 чашки (300 г) цукру
 - 1 1 / 2 чашки (360 мл) яєчних білків (приблизно 12 великих яєць)
 - 1 / 2 чайної ложки солі
 - 1 столова ложка свіжого лимонного соку
 - 2 чайні ложки ванільної есенції чи цукру
 - 1 / 2 чайної ложки мигдалевої есенції

Розігріти духовку до 180 С. Підготувати форму для кексу з високими бортами та отвором посередині (25 см в діаметрі).

У мисці змішайте разом 3/4 чашки (150 г) гранульованого білого цукру і просіяне борошно.

Основа цього рецепту - це яєчні білки. Яйця обов'язково повинні бути кімнатної температури.

На початку потрібно протерти чашу для збивання і вінчики міксера серветкою, змоченою оцтом. Секрет у тому, що білки погано збиваються при

взаємодії з жиром. Оцет допомагає його позбутися.

Другий важливий момент – правильно відділити білки від жовтків. Тут те ж саме правило: потрапить хоч частинка жовтка – нічого не вийде. Тому акуратно розбивайте яйця (щоби не розітнути жовток) і відділяйте білки дуже обережно. Найкраще відділяти по одному білку в окрему миску і потім переливати в загальну чашу.

У міксері збити яєчні білки на середній швидкості до легкої піни протягом 2-3 хв. Додати лимонний сік, сіль і продовжувати збивати до легкого тримання піни. Тоді поступово, по столовій ложці, продовжуючи збивати уже на більшій швидкості, час до часу додавати решту 3/4 чашки (150 г) гранульованого білого цукру, аж до утворення еластичної піни, але не рихлої. Додати ванільну і мигдалеву есенцію.

Просіяти борошняну суміш на яєчні білки (близько однієї четвертої суміші борошна за один раз) і обережно, але швидко вимішати, борошно з білками. Можна використати великий вінчик або гумовий язичок.

Перекласти тісто у форму і ножем провести декілька разів по тісті, щоб позбутися будь-яких повітряних кишень. Розрівняти поверхню і випікати у попередньо розігрітій духовці близько 40 – 45 хвилин. Перевірити готовність сірником – має вийти сухим. Верх кексу може мати тріщини, але важливо не перепекти.

Відразу ж після виймання з печі перевернути форму, завісивши її на мисочці, чи на перевернутій склянці, щоб кекс охолоджувався у повітрі, протягом 1-1/2 години.

Коли повністю охолоне, підрізати ножем навколо боків форми, щоб легко його вийняти.

Викласти на блюдо. При нарізанні намагатися не тиснути на кекс, так як це бісквіт з м'якою і губчастою текстурою.

Цей кекс краще всього подавати в той самий день, коли він спечений. Та буде він непоганим і протягом декількох наступних днів, якщо зберігати його при кімнатній температурі або й у холодильнику.

Смакує зі свіжими ягодами та збитими вершками. Можна подавати з

морозивом, полуничним або малиновим пюре, шоколадним соусом.

Полуничний соус:

- 300 гр полуниці
- 50 гр цукру
- сік з половини апельсина

Полуниці перебрати і порізати на дрібніші шматочки, посипати цукром, додати апельсиновий сік. Перемішати і залишити на годину, щоб полуниці пустили сік і розчинився цукор.

Апельсиновий сік можна замінити червоним десертним вином.

