Апельсиновый кекс с шоколадом

Автор: Мухаббат
18.04.2012 07:54 - Обновлено 18.04.2012 08:17

Сочный, слегка рассыпчатый кекс с ярко выраженным апельсиновым ароматом и нежно желтым цветом. Шоколад дополняет его и придает еще более сказочный вкус.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

350 гр. муки

200 гр. сметаны

100 гр. размягчённого сливочного масла

150 гр. сахара

100 гр. шоколада

4 яйца

сок 2 апельсинов

1 ст.л. тертой апельсиновой цедры

2 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

глазурь:

1-2 ст.л. апельсинового сока

5-7 ст.л. сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Апельсины вымыть, обтереть бумажным полотенцем и снять цедру с одного апельсина. Разрезать апельсины напополам и выжать сок (у меня специальное приспособление для этой цели, можно просто воткнуть вилку с середину, прокручивая вилку и сдавливая апельсин выжать сок).

Шоколад порубить ножом.

Отделить желтки от белков. Желтки растереть с сахаром, добавить размягченное сливочное масло и разрыхлитель. Белки взбить со щепоткой соли в пышную пену. Соединить муку с желтковой массой и взбитыми белками. Добавить апельсиновую цедру и тщательно размешать тесто.

Постеппено влить в тесто апельсиновый сок, положить сметану и шоколад. Тесто аккуратно перемешать и вылить в смазанную маслом форму для кекса.

Выпекать в предварительно разогретой до 180* духовке в течение 1 часа. Кекс должен увеличиться в объёме и подрумяниться. Проверить готовнось деревянной шпажкой.

Кекс вынуть из духовки, дать немного остыть и вынуть из формы. Дать полностью остыть, лучше всего на решётке.

Приготовление глазури: в сахарную пудру постепенно добавить апельсиновый сок и тщательно перемешать. Консистенция зависит от вашего предпочтения (гуще или жиже). Полить кекс глазурью.

Я дополнительно украсила дольками мандарина и шоколадными чипсами.

{jcomments on}