Кекс с тыквенным маслом

Автор: Мухаббат
09.08.2011 13:31 -



Ингредиенты: 4 яйца, 1/2 стакана тыквенного масла, 1/2 стакана тыквенных семечек, 100 гр.сахара, 100 гр.сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 250 гр.муки, 1 ч.л. разрыхлителя.

Приготовление: Духовку разогреть до 160*, форму смазать маслом и посыпать тыквенными семечками (у меня еще были и арбузные). Белки отделить от желтков. Желтки разболтать с небольшим кол-вом воды, добавить сахарную пудру, смешанную с ванильным сахаром, подлить масло и растереть массу до пышной пены. Белки отдельно растереть с сахаром в не очень густую пену. К желтковой массе добавить 1/3 белковой массы, добавить муку в несколько приемов. Размешать до однородности и затем подмешать оставшуюся белковую массу. Вылить в форму и выпекать в течение часа. Готовность проверить зубочисткой. Готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

Полить карамелью (150 гр. конфет "коровка" прогреть на медленном огне с 3 ст.л. 10% сливок).

{jcomments on}