

Кекс с кокосовой меренгой

Автор: Мухаббат
10.08.2011 07:55 -



Кекс: 175 гр. сливочного масла или маргарина комнатной температуры, 1/2 стакана сахара, 4 желтка, 1 ч.л. ванильного сахара, 1 и 3/4 стакана муки, 2,5 ч.л. разрыхлителя, 1/4 ч.л. соли, 2/3 стакана молока

Кекс с кокосовой меренгой

Автор: Мухаббат
10.08.2011 07:55 -

Меренга: 4 белка, 1/2 стакана сахара, 1/4 ч.л. миндальной эссенции, 3/4 стакана кокосовой стружки, клюквенный, малиновый, вишневый, либо другой густой джем

Кекс: взбить миксером масло с сахаром, добавить по 1 желтки и ванильный сахар. Просеять муку с разрыхлителем и солью, продолжая взбивать на низкой скорости добавить муку поочередно с молоком в 3 приема.

Меренга: белки взбить в пену, добавляя по 1 ст.л. сахара до глянцевых устойчивых пиков. Затем аккуратно лопаткой, круговыми движениями перемешать взбитые белки с эссенцией и стружкой.

Выпечка: Разогреть духовку до 170*, кекс вылить в смазанную маслом форму, прослоить джемом и сверху выложить меренгу. Выпекать 45-50 мин (проверить готовность шпажкой). Дать кексу немного остыть и затем переложить на блюдо.

Кекс с кокосовой меренгой

Автор: Мухаббат
10.08.2011 07:55 -



{уочнектво}