

Рождественский кекс с марципаном

Автор: Мухаббат

11.01.2012 08:00 - Обновлено 12.01.2012 10:17



С недавних пор за мной закрепилась традиция выпекать на Рождество кексы по немецким технологиям, их положено печь за 2-3 недели до праздника, для того чтобы они настоялись и дозрели до нужной кондиции и вкуса. Кексы настолько ароматны, рассыпчаты и красивы, что понравятся многим. Этот кекс получается особенно эффектным за счет марципанового «глазка» в каждом кусочке. □

Рождественский кекс с марципаном

Автор: Мухаббат

11.01.2012 08:00 - Обновлено 12.01.2012 10:17

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 гр. муки

2 ч.л. сухих дрожжей

1 ст.л. ванильного сахара

125 мл. молока

3 ст.л. сахара

1 щепотка соли

1 ч.л. лимонной цедры (натертой на мелкой тёрке)

1 щепотка молотого мускатного ореха

1 щепотка молотой корицы

Рождественский кекс с марципаном

Автор: Мухаббат

11.01.2012 08:00 - Обновлено 12.01.2012 10:17

150 гр. размягченного сливочного масла

100 гр. молотых грецких орехов (в оригинале миндаль)

100 гр. сушеной клюквы (можно заменить изюмом)

50 гр. кураги (в оригинале цукаты)

200 гр. марципановой массы

а также:

100 гр. распущенного сливочного масла

50 гр. сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Рождественский кекс с марципаном

Автор: Мухаббат

11.01.2012 08:00 - Обновлено 12.01.2012 10:17

Муку просеять в миску горкой и посередине сделать углубление. Высыпать туда дрожжи, соль, добавить ванильный сахар, молоко и замесить тесто. Накрыть салфеткой и оставить на 15 минут подходить. Затем добавить сахар, цедру, мускатный орех, корицу, растопленное сливочное масло и молотые грецкие орехи. Замесить тесто, накрыть и оставить подходить на 45 минут.

По истечению 45 минут к тесту добавить клюкву и мелко нарезанную курагу. Еще раз вымесить тесто.

Марципановую массу скатать в колбаску длиной 25-30 см.

Из теста сформовать батон, посередине сделать продольную вмятину и положить туда марципановую колбаску. Края теста над колбаской соединить, и рулет оставить на 15 минут.

Духовку разогреть до 180*. Выпекать в течение 1 часа. Вынуть из духовки и остудить.

Рождественский кекс с марципаном

Автор: Мухаббат

11.01.2012 08:00 - Обновлено 12.01.2012 10:17

Масло распустить в сотейнике на слабом огне. Обмазать обильно верх кекса и густо посыпать сахарной пудрой.



Рождественский кекс с марципаном

Автор: Мухаббат

11.01.2012 08:00 - Обновлено 12.01.2012 10:17

кусочек с марципановым "глазком"

{jcomments on}