



**Марципан** — это смесь измельчённого в муку миндаля с сахарной пудрой или сахарным сиропом. Достоверно неизвестно, где именно был впервые приготовлен марципан. По крайней мере, четыре страны претендуют на звание родины марципана – это Германия, Франция, Италия и Эстония. Лично я покупаю этот славный продукт в Германии. По одной из версий, причиной изобретения марципана послужил голод. Единственным сырьём для хлеба был миндаль. Другая версия гласит, что марципан был изобретён как лекарство от душевных расстройств, так как благотворно влияет на нервную систему. В любом случае благодарность тем, кто его изобрёл, ибо благоухающий аромат и вкус марципана несравним ни с чем. В выпечке марципан проявляет все свои наилучшие качества. На вид этот кекс довольно-таки прост, но на вкус получается слегка

## Кекс с марципаном

Автор: Мухаббат  
10.01.2013 09:13 -

---

*влажным, сочным и безумно ароматным. Настоятельно рекомендую попробовать.*

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 гр. марципана (готовая масса) □  
140 гр. мягкого сливочного масла  
100 гр. сахарной пудры  
цедра 1 лимона  
щепотка соли  
4 яйца  
140 гр. муки  
1 ч.л. разрыхлителя  
1 ст. л. ликёра Cointreau (Куантро)

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

80 гр. марципана заморозить в морозильной камере. Вынуть массу, обвалять в муке и нарезать на кубики 1x1см.

## Кекс с марципаном

Автор: Мухаббат  
10.01.2013 09:13 -

---

120 гр. марципана размять руками со сливочным маслом, добавить сахарную пудру, соль и взбить миксером. В процессе взбивания по одному добавлять яйца.

Добавить просеянную с разрыхлителем муку, кубики марципана, ликер и аккуратно перемешать до получения однородной массы.

В среднюю форму для кекса «кирпичик» выложить пекарскую бумагу, слегка смазать растительным маслом и выложить тесто, при необходимости разровнять верх силиконовой лопаткой. Выпекать в предварительно разогретой до 180\* духовке в течение 40-50 минут. Кекс должен увеличиться в объёме и стать румяным. Проверить готовность деревянной шпажкой. Вынуть готовый кекс из духовки, дать немного остыть в форме, затем вынуть из формы и полностью остудить на решётке.

*По желанию остывший кекс можно слегка посыпать сахарной пудрой.*

{comments on}