Сливочно-миндальный кекс с кофейной прослойкой

Автор: Мухаббат
21.02.2013 07:45 -



Очень вкусный, мягкий и ароматный кекс. Прослойка из кофе придаёт дополнительный яркий вкусовой оттенок. Идею прослойки я позаимствовала ещё у одной моей кулинарной подруги, Ирины Петруши, великолепного кондитера, которой, по моему мнению, удаётся любая выпечка; будь то великолепнейшие торты, кексы, или пироги и булки. У Ирины, кстати, есть свой блог cafeiryna.blogspot.com

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на среднюю форму «кирпичик»

2 яйца

50 гр. сливочного масла

200 мл. сливок (не менее 30% жирности)

150 - 200 гр. сахара (в зависимости от вашего вкуса)

200 гр. муки

1,5 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

0,5 ч.л. эссенции горького миндаля

для прослойки:

1,5 ст.л. растворимого кофе

3 ст.л. коричневого сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сливочное масло растопить и охладить.

Яйца взбить миксером с сахаром и солью, добавить сливки, сливочное масло, миндальную эссенцию и взбить до однородности.

В массу всыпать просеянную с разрыхлителем муку, перемешать силиконовой лопаткой. Тесто должно быть, как густая сметана.

Для прослойки в отдельной посуде смешать кофе с коричневым сахаром.

Форму слегка смазать растительным маслом (можно положить бумагу для выпечки), выложить 1/3 часть теста, затем равномерно распределить кофейную прослойку, и покрыть прослойку оставшимся тестом (тесто должно заполнить не более 1/3 формы). При необходимости разровнять верх.

Выпекать в предварительно разогретой до 180* духовке в течение 40-50 минут. Кекс должен увеличиться в объёме и стать румяным. Готовность проверить деревянной шпажкой, она при выходе должна быть абсолютно сухой.

Вынуть готовый кекс из духовки, дать немного остыть в форме, затем вынуть из формы и дать полностью остыть на решётке.

{jcomments on}