

## 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 [safeiryana.blogspot.com](http://safeiryana.blogspot.com)*

## **Сливочно-миндальный кекс с кофейной прослойкой**

Автор: Мухаббат  
21.02.2013 07:45 -

---

### **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**

## **Сливочно-миндальный кекс с кофейной прослойкой**

Автор: Мухаббат  
21.02.2013 07:45 -

---

**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.

## Сливочно-миндальный кекс с кофейной прослойкой

Автор: Мухаббат  
21.02.2013 07:45 -

---

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 объеме и стать румяным. Готовность проверить деревянной шпажкой, она при выходе должна быть абсолютно сухой.

## Сливочно-миндальный кекс с кофейной прослойкой

Автор: Мухаббат  
21.02.2013 07:45 -

---

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

{comments on}