

## Кекс с яблоками и карамелизированным геркулесом

Автор: Мухаббат

11.04.2013 07:33 - Обновлено 11.04.2013 07:34

---



*Рецепт кекса я увидела в блоге [elenalat](#), подкупил своей простой и необычным дополнением из карамелизированного геркулеса. Сама я его не ела, поэтому делюсь впечатлениями своих родных. Муж ел в тёплом виде и сказал, что очень вкусно, и «смёл» с тарелки даже весь опавший геркулес. Мамочка, сестра и племяннички ели в холодном виде и тоже очень-очень понравился вкус всего кекса, ну, а от геркулеса все были просто в полном восторге. Очень рекомендую его испечь, масляно-сливочное, слегка рассыпчатое тесто дополняют ароматные яблочки, а потрясающе эффектный, хрустящий геркулес преобразует его в полной мере. Кекс как раз один из тех, который хочется печь и есть снова и снова.*

## **Кекс с яблоками и карамелизированным геркулесом**

Автор: Мухаббат

11.04.2013 07:33 - Обновлено 11.04.2013 07:34

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

**100 гр. сливочного масла комнатной температуры**

**130 гр. сахара**

**1 яйцо**

**1 пакетик ванилина**

**190 гр. муки**

**1 ч.л разрыхлителя**

**80 гр. молока (я заменила 10% сливками, на мой взгляд, от этого кекс только выиграл)**

**щепотка соли**

**3 средних кисло-сладких яблока**

## **Кекс с яблоками и карамелизированным геркулесом**

Автор: Мухаббат

11.04.2013 07:33 - Обновлено 11.04.2013 07:34

---

***для карамелизованного геркулеса:***

**2 ст.л сахара**

**50 гр. сливочного масла**

**50 гр. геркулеса (овсяных хлопьев)**

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

*Карамелизованный геркулес:*

В сковороде разогреть сливочное масло, добавьте сахар и перемешать, подержать до растворения сахара. Всыпать геркулес и перемешать. Поджарить массу в течение 3-4 минут. Остудить.

## Кекс с яблоками и карамелизированным геркулесом

Автор: Мухаббат

11.04.2013 07:33 - Обновлено 11.04.2013 07:34

---

Яблоки очистить и нарезать крупным кубиком, отварить в небольшом количестве воды до мягкости, слить воду и остудить.

Прямоугольную форму для кекса застелить бумагой для выпечки, чтобы концы свисали с боков формы.

Муку просеять с разрыхлителем.

Размягченное сливочное масло взбить миксером с солью, сахаром и ванильным сахаром до пышности. Добавить яйцо и снова всё хорошо взбить.

## Кекс с яблоками и карамелизированным геркулесом

Автор: Мухаббат

11.04.2013 07:33 - Обновлено 11.04.2013 07:34

---

Чередую добавить молоко (в моём случае сливки) и муку с разрыхлителем в 4 приема, каждый раз взбивая до однородности.

Тесто выложить в подготовленную форму и разровнять верх.

На тесто выложить яблоки, а следом карамелизированный геркулес.

Выпекать кекс в заранее разогретой до 180\* духовке в течение 40-45 минут.

Кекс должен увеличиться в объёме и стать румяным. Готовность кекса проверить деревянной шпажкой, она при выходе должна быть сухой.

Вынуть готовый кекс из духовки и остудить в форме минут 20. Затем аккуратно вынуть из формы (потянуть за концы пекарской бумаги) и полностью остудить на решётке.

## Кекс с яблоками и карамелизированным геркулесом

Автор: Мухаббат

11.04.2013 07:33 - Обновлено 11.04.2013 07:34

---

{jcomments on}