Сливочный кекс с малиной

Автор: Мухаббат
08.08.2021 13:36 - Обновлено 08.08.2021 13:39

И снова моя любимая выпечка – кекс! Простой и быстрый рецепт с воздушной сливочной текстурой, влажный, ароматный, в меру сладкий. Кисло-сладкие ягодки отлично гармонируют. В разрезе кекс тоже очень красивый.

Это тесто универсальное, поэтому его можно взять за основу и добавлять различные ягоды, фрукты и сухофрукты, таким образом, каждый раз он будет разным. Настоятельно рекомендую!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Форма «кирпичик» 14Х9 см.

200 гр. сливочного масла

200 гр. сахара

4 яйца

1 ч.л. ванильного сахара

1 ст.л. разрыхлителя

щепотка соли

280 гр. муки

200-300 гр. малины

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Форму смазать небольшим количеством сливочного масла и обсыпать мукой, излишки муки стряхнуть.

Сливочное масло должно быть мягким, поэтому вынимаем из холодильника заведомо. Выкладываем в чашу для взбивания и взбиваем до однородности. Добавляем сахар, ванильный сахар, соль и продолжаем взбивать. Добавляем по одному яйца, тщательно взбивая после каждого. В муку всыпать разрыхлитель и просеять в чашку со взбитыми ингредиентами и взбить до однородности.

Выкладываем 1/3 часть теста в подготовленную форму, разравниваем, выкладываем поверх ½ часть малины (слегка притопить в тесто), затем слой теста, снова слой малины, прикрыть остатками теста и разравнять верх. Выпекать в заранее разогретой до 180*С духовке в течение 50-60 минут. Он должен увеличиться в объёме и стать румяным. Готовность проверяем деревянной шпажкой (воткнуть шпажку в середину кекса, она при выходе должна быть абсолютно сухой).

Автор: Мухаббат
08.08.2021 13:36 - Обновлено 08.08.2021 13:39

Выпекать сливочный кекс в духовке, дать немного остыть в форме, затем вынуть из форму и получится отличный кекс с малиной.