Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Лимонно-клубничный кекс

11 июня 2012 13:38 · https://open-cook.ru/recipes/limonno-klubnichnyj-keks



Кексы – очень вкусная вещь. Но, сколько продуктов я извела на них в поисках хорошего рецепта, по которому кекс получался бы с первого раза…
И я нашла его, более того, сам кекс является хорошей основой для фантазии. Я делала его с лимоном и клубникой. Вы можете сделать его с чем угодно.

Предупреждаю, я пожадничала и сделала в одной алюминиевой форме 0,9 литра, но нужно было в двух. Имейте это ввиду.

Итак, на два небольших кекса нам понадобится:

- 1,5 лимона

- 180 г сливочного масла, **очень мягкого**
- 250 г муки
- 3 яйца
- 150 г сахара + 1 ст.л. для лимона
- 70 г сахарной пудры
- 1 чайная ложка разрыхлителя
- 150 гр клубники

Начнем с лимона. Половину оставляем на далекий финал. А вот над оставшимся мы будем избавляться. Наша задача: очистить дольки лимона от кожуры и белых пленок. Дело это нелегкое, облегчить вам его не могу, потому хорошего способа еще не нашла:



Очищенные дольки или части мелко нарезаем:



Порезанные лимонные дольки выделившийся в процессе сок убираем в чашку, засыпаем столовой ложкой сахара и перемешиваем:



Масло очень хорошо взбиваем с сахаром:



Яйца добавляем по одному, каждый раз хорошенько взбивая:





Постепенно, порциями добавляем муку, смешанную с разрыхлителем, очень хорошо вымешиваем. Получаем тесто консистенции очень густой сметаны:



Клубнику мелко нарезаем:



Добавляем лимон и клубнику в тесто, хорошо перемешиваем:



Теперь берем форму. У меня алюминиевая, объемом 0,9 литра (хотя нужно было взять две, кекс хорошо поднимется):



Форму смазываем сливочным маслом и присыпаем мукой или выкладываем пекарской бумагой как у меня. Выкладываем тесто в форму и ставим в духовку, разогретую до 180 градусов, где-то на час. Но процесс нужно контролировать, протыкая спичкой или зубочисткой, если они будут сухими, кекс – готов:



Из=за моей жадности, кекс получился вот таким (но он пропекся!):



Пока наш кекс немножко остывает, делаем сироп. В миску выжимаем сок половины лимона, добавляем сахарную пудру и вымешиваем, чтобы получилась однородная масса:





Кекс вынимаем из формы на тарелку, прокалываем в нескольких местах и поливаем сиропом:





Вот так он выглядит внутри:



Получилось очень вкусно, мы съели его за два чаепития:



Комментарии: 2



Эксперт # 15:08 11.06.2012

Еще! Еще! Еще! Хочууу!

Ну, очень вкусный!



Beansi # 08:10 5.01.2016

Спасибо за чудесный, простой в исполнении рецепт. Мои домашние уплетают за обе щеки :D