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

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

Лимонно-лавандовый кекс

2 сентября 2013 13:01 · https://open-cook.ru/recipes/limonno-lavandovyj-keks



Еще один кекс с лавандой, но уже с насыщенным лимонным вкусом, за счет лимонной глазури. Очень нежный, рассыпчатый, влажный кекс с ароматом лаванды. Долго хранится, но это маловероятно, потому что очень вкусный. Не смотря на то, что кекс сытный, мужчины уминают его с невероятной скоростью (судя по Илье Николаевичу и другу семьи). Прекрасен в сочетании со взбитыми сливками, сметаной или мороженым.

Оригинальное название выглядит так: Lemon & Lavender Drizzle Cake.
Дать правильный перевод не могу, к сожалению. Но смысл заключается в том, что кекс сначала поливают сахарным сиропом, а потом лимонной глазурью.

Источник кекса тут

Для 1 кекса нужно:

- 175 гр муки
- 150 гр сахарной пудры
- 150 гр мягкого сливочного масла
- 3 яйца
- цедра 2-х лимонов
- 1 ч.л. лаванды

Сахарный сироп (я делала лавандовый сироп):

- 75 гр сахарной пудры
- сок 1,5 лимонов
- 0,5 ч.л. сушеных цветов лаванды (в рецепте ее нет, но с ней намного вкуснее)

Лимонная глазурь:

- 50 гр сахарной пудры (мне понадобилось немного больше пудры)
- сок 1/2 лимона

В отдельной миске просеиваем муку.

Взбиваем масло с сахарной пудрой до белого цвета и пышного состояния.



Натираем цедру на мелкой терке и смешиваем с цветами лаванды.



Постепенно добавляем яйца (по одному), каждый раз хорошо перемешивая и так же по частям добавляем цедру с лавандой и небольшим количеством муки. Я добавляло яйцо, взбивала, потом добавляла часть цедры с лавандой, столовую ложку муки и все перемешивала. Добавляла в три захода.





Выкладываем тесто в форму, смазанную маслом и присыпанную мукой (если форма металлическая, а не силиконовая). Ставим в духовку, разогретую до 180 градусов, на 45

минут (мой кекс приготовился за 30 минут, поэтому стоит проверять кекс деревянной палочкой)



Готовому кексу дать остыть в форме минут 5 и вынуть из нее. Делать это нужно осторожно, так кекс очень нежный.

Лавандовый сироп:
Соединить в сотейнике лимонный сок, пудру и лаванду. Нагревать на медленном огне до растворения пудры, довести до кипения и держать на огне минуту.

Полить сиропом кекс (в нем можно сделать несколько проколов деревянной палочкой).

Лимонная глазурь:
Смешать пудру и лимонный сок до получения однородной белой глазури. Если она будет жидковата, добавьте пудры, лучше запастись ею заранее, так как у меня она кончилась и красивой глазури не получилось.

Покрыть сверху кекс глазурью. Можно ровно распределить, а можно сделать волнистые линии, ну или как-то так.



Кекс прекрасен сам по себе, но еще вкуснее кушать его со взбитыми сливками, сметаной или мороженым.



Приятного аппетита!





Комментарии: 1



Елена # 16:19 13.09.2013

ммммм, наверное вкуснотища, на выходных обязательно сделаю. Спасибо за сайтик)- начинаю готовить по Вашим рецептам
