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

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

Французский миндальный кекс

23 октября 2013 18:59 · https://open-cook.ru/recipes/frantsuzskij-mindalnyj-keks



О, это чудесный кекс, невероятно нежный, влажный, воздушный и безумно вкусный. Он мгновенно исчезает, перед ним невозможно устоять…
Давно приметила этот рецепт на одном интересном сайте, он понравился тем, что крайне прост и должен получится даже у человека, который до этого никогда не занимался выпечкой. А в прошедшее воскресенье на меня нашло и я испекла этот кекс, причем потратила на приготовление минут 15, остальное время им занималась духовка. И вот в течение этой недели он наполняет по вечерам нашу квартиру восхитительным запахом и уютом :)

Источник рецепта ЗДЕСЬ

Я пекла в разъемной форме с диаметром 20 см и он не был высоким. Если хотите более пышный кекс, используйте форму меньшего диаметра или удвойте кол-во теста и время выпекания.

На форму 20 см:

- 110 г несоленого сливочного масла комнатной температуры
- 150г сахарной пудрой (с сахаром тоже получается прекрасно)
- 3 больших яйца (автор предлагает слегка взбить яйца (я готовила и так, и не взбивая их отдельно, а сразу со всеми продуктами – разницы не заметила)
- 90 г молотого миндаля (я использовала миндальную муку, но можно просто измельчить миндаль в блендере, но прежде окатить орехи кипятком и снять кожицу)
- 40 пшеничной муки
- 1/2 ч.л. разрыхлителя
- щепотка соли
- 1 столовая ложка молока
- 1 чайная ложка чистого экстракта ванили или пакетик ванильного сахара(8 гр)
- 1 столовая ложка миндальных лепестков для посыпки (по факту, лучше использовать ложки 3-4)
- сливочное масло и мука для смазывания формы.

В миске взбиваем масло, сах.пудру, ванильный сахар и яйца до однородной консистенции. Добавляем муку, смешанную с разрыхлителем и солью, и измельченный миндаль, молоко. Все немного взбиваем, получается пышное и нежное тесто.



Разогреваем духовку до 180 градусов. Форму смазываем маслом и присыпаем мукой. Если вы используете разъемную форму, то больше ничего с ней делать не нужно. Но если будете готовить кекс в другой форме, то дно лучше проложить пергаментной бумагой. Так как готовила этот кекс уже несколько раз, то выяснилось, что от стенок он отходит хорошо, а вот дно из-за влажности кекса довольно прилипчивое, пергаментная бумага на дне вас спасет, иначе часть кекса останется на дне. Выкладываем тесто в форму, разравниваем и посыпаем миндальными лепестками.

Ставим кекс в духовку на 30-40 минут. Но! У кекса есть одна особенность, он сильно пригорает сверху. Чтобы этого избежать, через 15 минут (или когда поверхность станет золотистой) после того, как вы поставили кекс в духовку, нужно вынуть его, накрыть фольгой и вернуть еще минут на 15-20.



Если сомневаетесь, то просто выньте кекс из духовки и проверьте его зубочисткой или деревянной палочкой, если сухая, значит, готов.

На фото, кстати, видно что пирог немного отошел от стенок формы, если это не произошло, то проведите тонким лезвием ножа вдоль стенок формы.



Минут через 5 нужно вынуть пирог из формы и дать ему остыть на решетке (необязательно, этот кекс прекрасно чувствует себя и без решетки). Сколько бы я не готовила, он каждый раз получается идеально ровным.



Готовый кекс можно присыпать сахарной пудрой, но на мой взгляд, это излишне.



Поначалу я боялась, что кекс будет с насыщенным вкусом миндаля, но это не так. Он обладает деликатным миндальным вкусом и приятным ароматом.



Он не слишком сладкий и легкий, после него нет тяжести на желудке и еще он быстро исчезает с тарелки.



Приятного аппетита!

Комментарии (32) вынесены в отдельный PDF-файл.

Читать на сайте: https://open-cook.ru/recipes/frantsuzskij-mindalnyj-keks#comments

PDF с комментариями: https://open-cook.ru/pdf-files/340_2013-10-23_frantsuzskij-mindalnyj-keks_comments.pdf