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

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

Мандарино-розмариновый кекс

29 ноября 2014 19:40 · https://open-cook.ru/recipes/mandarino-rozmarinovyj-keks



Этот пирог покорил нас с Ильей Николаевичем и всех наших друзей. За последнее время я пекла его так часто, что уже могу делать это с закрытыми глазами. В отличие от Мандаринового пирога, слишком насыщенного и сладкого, данный кекс с мандаринами и розмарином обладает деликатным и сбалансированным вкусом. В нем розмарин, мандарин и целых 5 яиц, что достаточно много для небольшого кекса, создают удивительный и интересный вкус и ни один из ингредиентов не играет ведущую роль. Сам кекс очень нежный и ароматный, а благодаря отсутствию ярких украшений выглядит очень мило и стильно. У этого кекса очень простой рецепт и готовится он достаточно быстро.

Ну а сочетание мандаринов и розмарина делают кекс поистине новогодним лакомством!

Рецепт этого кекса я нашла вот тут. Автор использует прямоугольную форму 22х13 см, моя же форма несколько меньше, поэтому получается два кекса из указанного количества продуктов. Можно использовать круглую форму диаметром 20-24 см. Я сделала маленькое отступление от рецепта и использовала не 1 мандарин в тесте, а два, что на мой взгляд только улучшило вкус кекса, и мандарины были абхазские среднего размера.

Ингредиенты:

- 250 гр муки
- 1/2 ч.л. разрыхлителя
- щепотка соли
- 1/4 стакана молока
- сок 2-х средних мандаринов
- цедра 2-х средних мандаринов
- 1 веточка розмарина для теста и 1 веточка для декора (по желанию)
- 200 гр сахара
- 250 гр сливочного масла комнатной температуры (мягкого) + немножко для смазывания формы
- 5 яиц

Для глазури:

- 1/4 стакана мандаринового сока (примерно 1-2 мандарина)
- 1 стакана сахарной пудры

Смешать муку, разрыхлитель и соль, просеять в миску.



Яйца немного взбить.



Натереть цедру мандаринов на мелкой терке. Если это не удалось (иногда попадаются мягкие мандарины), то аккуратно срезать цедру ножом, не затрагивая белую часть, и мелко нарезать ее. Эти же мандарины без цедры разрезать пополам и выжать сок.

С веточки розмарина оторвать листья и мелко нарезать их.

Смешать в миске сахар, мандариновую цедру и измельченные листья розмарина.



Растереть эту сахарную смесь руками, чтобы сахар стал влажным и равномерно перемешался с цедрой и розмарином.



В чашку с молоком налить мандариновый сок, размешать.



В глубокой миске взбить сливочное масло и сахарную смесь.



Добавить яйца и взбить до однородной массы.



Теперь по очереди добавить муку и молоко с мандариновым соком в 3-4 шага, начиная и заканчивая мучной смесью и каждый раз хорошенько размешивая тесто.



Форму смазать маслом, выложить в нее тесто.



Отправить форму с тестом в духовку, разогретую до 160 градусов. Автор пишет, что выпекать кекс нужно 55-60 минут, но у меня хватает 25. Поэтому, когда кухня наполнится ароматом кекса, проверить его на готовность, проткнув в середине зубочисткой, если она будет сухой, значит, кекс готов. Если середина еще сырая, а кекс уже покрылся коричневой корочкой, то накрыть его фольгой и печь до готовности.



Готовому кексу дать остыть в форме минут 10, за это время он отстанет от стенок и дна формы и вы легко сможете вынуть его.

Для глазури высыпать в миску сахарную пудру и, по чуть-чуть добавляя мандариновый сок, сделать глазурь. Будет лучше, если она станет густой, чтобы не слишком стекала с поверхности кекса.



Когда кекс полностью остынет, вылить на него глазурь.



Для подачи украсить кекс веточкой розмарина.



Круглый кекс тоже хорошо выглядит.



Сам кекс не очень сладкий, поэтому глазурь его приятно дополняет. И, кстати, он прекрасно хранится 3-5 дней, не черствея.



В конце 2015 года я снова готовила этот сногсшибательный кекс. Но на этот раз я поливала его белковой глазурью.



Приятного аппетита!





Комментарии: 8

Валентина # 00:08 31.05.2015

Анна, большое спасибо, за вдохновение! Получился отличный кекс!

Анастасия # 08:49 6.11.2016

Вчера испекла этот чудесный и дивный кекс! Прекрасный рецепт, немного непривычно,что он довольно маслянистый. Ночь дали ему отдохнуть, а утром, на завтрак-мммм! Спасибо за рецепт.

Инна # 11:19 1.12.2016

это что-то нереально красивое и вкусное, я уже это чувствую, глядя НА ФОТО! обязаительно испеку на новый год!!!

> **Анна Нечаева** # 11:47 1.12.2016
>
> Надеюсь, вам понравится)) Он довольно простой в приготовлении, но безумно вкусный и очень нежный))))



Екатерина Шенец # 13:51 3.12.2016

Анна, подскажите, пожалуйста, а можно ли использовать сухой розмарин? Спасибо!

> **Анна Нечаева** # 19:32 2.05.2017
>
> Не думаю, что сухой подойдет, хотя в принципе почему бы и нет. Он просто даст несколько другой привкус. Ну и сухой можно просто в тесто добавить ибо свежий кладется в сахар с цедрой от того, что при измельчении выделяется сок и при соединении с сахаром и цедрой получается непередаваемый вкус и запах.

Тамара # 07:32 7.12.2017

Чем можно заменить розмарин? У нас его точно не купишь. Можно ли как в рецепте лимоного керда
(отдельная благодарность!!!) настоять в семена, а потом процедить яичный сахарную смесь?
Спасибо за ваши рецепты и комментарии.

> **Анна Нечаева** # 11:38 7.12.2017
>
> Розмарин - это розмарин, его заменить нельзя. Можно взять другую травку, тимьян или мяту, или шалфей. Но вкус будет, конечно другой. Можно и без розмарина сделать, можно добавить сахар на ванили. На самом деле вы в в этом рецепте можете пофантазировать.