

Wielkanoc: Kek



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

twaróg	115 g
cukier	280 g
masło	225 g
jajka	4
mąka tortowa	325 g
sól	1/2 łyżeczki
proszek do pieczenia	1 1/2 łyżeczki
laska wanilii	1
rum	2 łyżki
rodzynki	50 g
wiśnie kandyzowane	50 g
ananas kandyzowany	50 g
orzechy	do dekoracji

Likier

cukier puder	150 g
sok z pomarańczy	3-4 łyżki
woda	łyżka opcjonalnie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce zalać wrzątkiem, odstawić na 15 minut i odcedzić. W misce wymieszać mąkę z solą i proszkiem do pieczenia. W drugiej misce utrzeć masło z cukrem, nasionkami z laski wanilii, rumem i twarogiem. Do masy serowej dodać jaja i dokładnie wymieszać. Na koniec dodać odsączone owoce, mąkę i dokładnie połączyć składniki.

Ciasto przełożyć do foremki (keksówki) nasmarowanej masłem i posypanej mąką. Piec ok. 60-80 minut w piekarniku nagrzanym do 170 stopni do tzw. suchego patyczka. Ciasto pozostawić do ostygnięcia.

Przygotowanie lukru:

Cukier puder wymieszać z sokiem z pomarańczy aż otrzymamy jednolitą masę. Jeśli lukier jest za gęsty można dodać odrobinę wody.

Lukrem połączyć zimne ciasto i udekorować orzechami.