Wielkanoc: Keks

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

twaróg	115 gramów
cukier	280 gramów
masło	225 gramów
jajko	4 sztuki
mąka tortowa	325 gramów
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	0,5 łyżeczki
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
wanilia laska Prymat	1 sztuka
rum	2 łyżki
rodzynki	50 gramów
wiśnie kandyzowane	50 gramów
ananas kandyzowany	50 gramów
orzechy	do dekoracji

Lukier:

cukier puder	150 gramów
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 około 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 polać zimne ciasto i udekorować.