



Рождественский апельсиновый кекс с Nutella®



Настало время для круглого лакомства

Ищете что-то такое, что создаст рождественское настроение? Больше искать не надо! Этот кекс, приготовленный по немецким традициям, идеально подойдет для праздничного завтрака. К тому же, яркий апельсиновый вкус вместе с Nutella® настолько приятен, что это блюдо непременно станет хитом!

Ингредиенты

- 3 яйца
- 260 г мелкого сахара
- 3 средних апельсина
- 1 средний лимон
- 85 г йогурта без добавок
- 115 г расплавленного сливочного масла
- 175 г муки
- 35 г молотого миндаля
- 2 чайные ложки (7 г) разрыхлителя
- Щепотка соли
- 150 г Nutella®
- 30 г апельсиновых цукатов





1-й шаг

- Разогреть духовку до температуры 180 °С; положение противня – на среднем уровне. Толстым слоем сливочного масла смазать и присыпать мукой форму для кекса объемом два литра.
- В большой миске взбить яйца с сахаром до получения легкой и воздушной массы.



2-й шаг

- Натереть цедру апельсина и лимона и выжать сок из одного апельсина (80 мл) и половины лимона (30 мл).
- Цедру и сок переложить в другую миску и смешать с йогуртом и расплавленным сливочным маслом. Отложить в сторону.



3-й шаг

- Смесь из сока и йогурта смешать с яичной смесью.





4-й шаг

- Отдельно просеять муку с молотым миндалем, разрыхлителем и солью.
- Затем осторожно подмешать смесь из сока, йогурта и яиц в мучную смесь, чтобы не было комков.
- Тесто влить в подготовленную форму для кекса и выпекать 30–35 минут (или чтобы зубочистка после прокола посередине кекса была чистой).
- Дать полностью остыть и выбрать кекс из формы, перевернув на тарелку.



5-й шаг

- Разрезать кекс вдоль и посередине намазать 100 г Nutella®.
- Затем оставшуюся часть Nutella® перелить в мисочку, поставить над кастрюлькой с кипящей водой, оставить примерно на пять минут, чтобы крем стал более жидким, затем облить кекс.
- Украсить апельсиновыми цукатами.

