

Коледен портокалов кекс във форма на венец с Nutella®

Средно

10 Порции

1 h 40 мин



ПРОДУКТИ

3 яйца

260 г кристална захар

3 средни по големина портокала

1 среден по големина лимон

85 г кисело мляко

115 г разтопено масло

175 г брашно

35 г смлени бадеми

2 чаени лъжици (7 г) бакпулвер

щипка сол

150 г Nutella®

30 г захаросана портокалова кора

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ



1

Загрейте фурната до 180°C (356°F), като поставите скарата на средна позиция. Обилно намажете с масло и поръсете с брашно двулитрова кекс форма „венец“.

В голяма купа разбийте с тел яйцата и захарта, докато се получи лека и пухкава смес.



2

Настържете корите на цитрусите и изцедете сока на 1 портокал (80 мл) и половин лимон (30 мл).

Преместете кората и сока в друга купа и добавете киселото мляко и разтопеното масло. Сложете сместа настрана.



3

Добавете яйчената смес към плодовия сок и киселото мляко.



4

Отделно пресейте брашното заедно със смлените бадеми, бакпулвера и солта.

След това бавно добавете сместа от сока, киселото мляко и яйцата към брашнената смес и бъркайте, докато изчезнат всички бучки.

Изсипете тестото в подготвената форма за кекс и печете 30-35 минути (или докато клечка за зъби, вмъкната в средата на кекса, излезе чиста).

Оставете да изстине напълно и след това извадете кекса от формата, като го обърнете върху поднос.



5

Разрежете кекса по ширина и намажете 100 г Nutella® между двете половини.

Междувременно изсипете останалата част от Nutella® в малка купа, сложете я в съда с къкреща вода и оставете кремът да се размекне за около 5 минути, след което го излейте върху кекса.

Украсете с ивици захаросана портокалова кора.

Et voila!