
Keks angielski

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4429 razy.

Czas przygotow. 3 godz.

Ciasto:

250 g maki,

250 g masła,

250 g cukru pudru,

4 jaja,

20 g proszku do pieczenia,

150 g kandyzowanej skorki pomarańczowej,

50 g kandyzowanej skorki cytrynowej,

700 g rodzynek,

100 g migdałów,

150 g konfitur wisniowych,

150 ml rumu.

Inne:

tluszcz do posmarowania pergaminu.

1. Rodzynki namoczyć w rumie. Obrane ze skorki migdały posiekać razem ze skorkami z cytryny i pomarańczy. Konfitury rozgrzać i osaczyć.

2. Masło utrzeć, dodając kolejno cukier, żółtka, maki z proszkiem do pieczenia,

bakalie i konfitury.

3. Białka ubić, wymieszać z masą. Włożyć do formy wyłożonej natłuszczonym pergaminem. Piec ok. 2,5 godz w temp. 140°C. Sprawdzić patyczkiem, czy ciasto

jest upieczone. Jeżeli nie, to piec jeszcze ok. 30 min. Keks wyjąć z formy,

gdy ostygnie. Można go owinąć ściereczką zwilżoną rumem.

- Keks angielski można przechowywać 4 tygodnie, ale co 7 dni należy go nakłuć

i zwilżyć brandy lub rumem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 64.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)