
Keks z owocami

Dodano: 2004-12-26 22:52:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3957 razy.

2 1/2 szklanki bakalii i owoców (smażona skórka pomarańczowa, rodzynki, daktyle, figi, migdały, orzechy, gruszki, śliwki, brzoskwinie, jabłka z kompotu lub świeże),

1 szklanka mąki pszennej,

3/4 szklanki cukru,

125 g margaryny,

1/2 opakowania cukru waniliowego (8 g),

7 żółtek,

3 białka,

1 łyżeczka proszku do pieczenia.

Lukier:

1 szklanka cukru pudru,

2-3 łyżki wrzącej wody.

Ponadto:

tłuszcz do wysmarowania formy.

1) Owoce z kompotu dobrze osączyć, pokroić w drobną kostkę i oprószyć mąką.

2) Margarynę utrzeć z cukrem i żółtkami.

3) Białka ubić na pianę.

4) Margarynę połączyć z ubitymi białkami.

5) Do utartej masy dodać bakalie, owoce, mąkę, proszek do pieczenia i cukier waniliowy. Delikatnie wymieszać.

Ciasto przelać do wysmarowanej tłuszczem formy o wymiarach 12x26 cm.

7) Piec w temperaturze 180-190 st.C przez 50-60 minut.

8) Po wystudzeniu poleać lukrem i dowolnie udekorować.

Lukier:

1) Do cukru dodać wodę i dokładnie rozetrzeć.

Nadesłał: M.Ostrzyżek <venus.venus1@wp.pl>