

Thermomix®: Keks

Keks z bakaliami oraz cukrem ze skórką pomarańczową w Thermomix®

25 porcji



średni

20 Min.



Składniki:

Keks:

- 5 szt. jajek
- 1 szczypta soli
- 60 g orzechów włoskich (łuskane)
- 40 g daktyli suszonych, bez pestek, miękkich (patrz wskazówka)
- 40 g moreli suszonych, bez pestek, miękkich (patrz wskazówka)
- 70 g rodzynek
- 70 g żurawiny suszonej
- 40 g skórki pomarańczowej kandyzowanej
- 40 g skórki cytrynowej kandyzowanej
- 255 g mąki pszennej
- 150 g cukru
- 2 łyżeczki Cukru ze skórką pomarańczową z Włoch Dr. Oetkera
- 150 g masła (miękkiego, pokrojonego na kawałki)
- 2 łyżeczki Proszku do pieczenia 30 g Dr. Oetkera
- 50 g rumu lub 50 g wody

Lukier:

- 150 g cukru
- 20 - 25 g soku z cytryny
- 1 opak. Białej fantazji Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Nagrzej piekarnik do temp. 180°C. Formę (dł. 30cm) wyłóż papierem do pieczenia, odstaw. Rozbij jajka, oddziel żółtka od białek, odstaw.

2 **Zalóż motylek.** Do czystego i suchego naczynia miksującego wlej białka, dodaj sól, ubijaj **2 min/obr. 3.5**. **Zdejmij motylek.** Pianę przełóż do dużej miski, odstaw. Oplucz i osusz naczynie miksujące.

3 Do czystego i suchego naczynia miksującego włóż orzechy, daktyle i morele, rozdrobnij **1 s/obr. 6**.

4 Dodaj rodzyнки, żurawinę, skórkę pomarańczową, skórkę cytrynową i 5 g mąki, wymieszaj **5 s/obr. 3**. Przesyp do innego naczynia, odstaw.

5 Do naczynia miksującego włóż żółtka, dodaj cukier i cukier ze skórką pomarańczową, ubijaj **2 min/obr. 3**.

- 6 Dodaj masło, pozostałe 250 g mąki, proszek do pieczenia i rum, wymieszaj **15 s/obr. 4**. Ciasto przełóż do miski z białkami, delikatnie wymieszaj kopystką, następnie dodaj rozdrobnione bakalie z mąką i ponownie delikatnie wymieszaj. Ciasto przełóż do przygotowanej wcześniej formy. Piecz 50 min (180°C) lub do momentu, aż drewniany patyczek wbity w ciasto będzie suchy. Upieczony keks zostaw w foremce do lekkiego przestudzenia (ok. 15 min), następnie wyjmij i pozostaw do całkowitego wystudzenia (ok. 60 min). Umyj i osusz naczynie miksujące.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: 50 min.

7 **Lukier:**

Do czystego i suchego naczynia miksującego wsyp cukier, zmiel **10 s/obr. 10**. Cukier puder zgarnij kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego.

- 8 Dodaj sok z cytryny, podgrzewaj **2 min/50°C/obr. 2**. Keks posmaruj lukrem i udekoruj posypką. Keks podawaj jako deser.