



## РІЗДВЯНИЙ КЕКС

*Цей дивовижно ніжний дріжджовий кекс, що п'янить ароматами горіхів, апельсина і родзинок, стане ідеальним доповненням до вашого недільного чаювання. Тільки готувати його слід почати напередодні.*

### ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ТІСТА:

Борошно – 200 г • яйця – 2 шт. • сіль – 4 ч. л. • цукор – 20 г • молоко – 10 мл • дріжджі – 8 г • вершкове масло – 120 г • родзинки (бажано темні), попередньо замочені в ромі чи коньяку – 80 г • смажений фундук (або інші горіхи) – 20 г

### ДЛЯ СИРОПУ:

Вода – 250 г • цукор – 100–150 г • сік 1 апельсина/лимона • цедра 1 апельсина

### ПРИГОТУВАННЯ:

1. Дріжджі змішуємо з цукром і розводимо теплим молоком. Залишаємо на 30 хв.
2. В чашу комбайна/глибоку миску просіюємо борошно з сіллю, додаємо яйця та дріжджову суміш і вимішуємо густе тісто.
3. Поступово вводимо розм'якшене масло і добре перемішуємо. В результаті тісто має стати м'яким і блискучим. Перекладаємо тісто в миску, накриваємо харчовою плівкою і даємо підійти 2 год.
4. Щойно тісто підійде, обминаємо його і вмішуємо в нього родзинки (їх попередньо слід трохи обсушити) та подрібнені горіхи. Тісто знову викладаємо в миску, накриваємо харчовою плівкою і ставимо в холодильник на 8–12 год – на ніч.
5. Зранку виймаємо тісто і лишаємо його «зір'ятися» за кімнатної температури на 40–60 хв.
6. Форму для кільцевого кексу змащуємо маслом, обсипаємо борошном (я часто обсипаю мигдалевим борошном і мигдалевими пластівцями – це додає смаку й посилює горіховий аромат).



7. Викладаємо тісто у форму, добре його розрівнюючи. Накриваємо форму харчовою плівкою і залишаємо його підходити десь на 2 год. Тісто має збільшитися в об'ємі вдвічі.

8. Випікаємо при 200° перші 10 хв, потім зменшуємо температуру до 170° і випікаємо ще 20–30 хв. Готовність виробу перевіряємо на сірник: коли протикаємо кекс десь посередині, сірник має вийти сухим.

9. Готовому кексу даємо вихолонути у формі. Тим часом готуємо сироп. В каструлі змішуємо цукор з водою, додаємо сік і цедру одного апельсина (або лимона), доводимо до кипіння, перемішуємо, щоб розчинився цукор, і знімаємо з вогню. За бажанням в охолоджений сироп можна додати 50 мл рому.

10. Ледь теплий кекс виймаємо з форми і кладемо на решітку. Поливаємо його сиропом. Кекс має повністю просякнутися солодким цитрусовим ароматом.

*P.S. За бажанням замість цукру можна додати у тісто мед. Його кількість регулюйте за смаком. Але врахуйте, що з медом тісто у будь-якому разі буде менш солодке.*