

Форма 12*25 см



Ванильный кекс

Нейтральный гель:

Желатин 8гр

Холодная вода 48гр

Сахар 120гр

Вода 150гр

Желатин замочить в холодной воде до набухания.

Соединить воду и сахар нагреть до кипения и растворения сахара.

Получившийся сироп переложить желатин, распустить.

Остудить массу при комнатной температуре.

Начинка:

Творожный сыр 200гр

Сахарная пудра 40гр

Ванильная паста 7гр

Все ингредиенты комнатной температуры взбить до лёгкой пышности, переложить в кондитерский мешок.

Форма 12*25 см



Ванильный кекс

Тесто:

Сахар 120гр
Сливочное масло 115гр
Яйцо с1 3шт
Глюкозный сироп 35гр
Мука 210гр
Разрыхлитель 5гр
Молоко 60гр
Ванильная паста 7гр
Цукаты ананаса 130гр

Масло комнатной температуры взбить с сахаром до побеления.

Яйца пробить блендером до создания меланжа.

Продолжая взбивать масло влить яйца.

Добавить глюкозный сироп.

Просеять муку и разрыхлитель, вымесить.

Влить молоко комнатной температуры, отвесить ванильную пасту.

Цукаты мелко порубить, добавить в тесто.

Форму застелить силиконизированным пергаментом.

Распредели 2/3 теста.

Сверху выложить начинку, прикрыть остатками теста.

Форма 12*25 см



Ванильный кекс

Отпекать в разогретой духовке на 20 градусов ниже рабочей температуры.

Например 150.

Готовность проверяем на сухую шпажку и румянец.

Ориентировочное время отпекания 50 минут.

Остывший кекс покрыть нейтральным гелем и украсить по желанию.