

Keks tropikalny

Przepis dodany przez użytkownika meg47



Dla smakoszy keksów :)

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- miękkie masło - 19 dag
- cukier - 19,5 dag
- wybitych ze skorupki jaj - 19 dag
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- mąka pszenna - 19 dag
- skórka otarta z 1 cytryny -
- kondensowane wiśnie - 9,5 dag
- kondensowane skórki pomarańczy - 9,5 dag
- kondensowana cytryna - 9,5 dag
- rodzynki - 12 dag
- posiekane migdały - 3 dag
- rum - 1/3 szkl.

Etapy przyrządzania:

1. Cukier, jajka, mąkę, proszek do pieczenia i skórkę cytrynową - wymieszać. Dodać miękkie masło (powinno mieć konsystencję majonezu), zmiksować aż uzyskamy gładkie ciasto. Dolać rum i dodać kondensowane pomarańcze, wiśnie, cytrynę, rodzynki i migdały, dokładnie wymieszać. Ciasto przelać do foremki. Piec w temp. 200 stopni C przez 10 minut. Po tym czasie ciasto wyjąć z piekarnika i ostrym, zwilżonym w wodzie nożem wykonać wzdłużne nacięcie. Obniżyć temperaturę piekarnika do temp. 160 stopni i piec ciasto jeszcze przez kolejne 40 minut. Po wyjęciu z piekarnika ciasto można udekorować według własnych upodobań.