

## Кекс с сухофруктами по английскому рецепту

### Ингредиенты

#### Для кекса:

- Сливочное масло - размягченное 225 г
- Пшеничная мука - 175 г
- Миндаль - 50 г
- Мёд - жидкий 50 г
- Специи - 2 ч.л (корица, кардамон, имбирь, мускатный орех)
- Сухофрукты - 500 г (курага, изюм, чернослив)
- Коричневый сахар - 150 г (желательно Мусковадо)
- Яйцо - 4 шт
- Цедра лимона - 2 шт
- Ром - 4 ст.л

#### Для украшения:

- Марципан - 400 г



Рейтинг блюда: 0/5

### Процесс приготовления

1

Сухофрукты мелко нарезать, миндаль превратить блендером в мелкую крошку. Сухофрукты и получившуюся миндальную муку смешать с цедрой и пшеничной мукой.

2

Взбить масло с сахаром, добавить мед, специи и ром. Продолжая взбивать, по одному ввести яйца. Добавить муку с сухофруктами и аккуратно перемешать лопаткой.

---

3

Дно разъемной формы (20-22 см) застелить пергаментом и смазать форму сливочным маслом. Выложить тесто в подготовленную форму и выпекать 1 час в духовке 170 С, затем накрыть фольгой и выпекать еще 25 минут. Готовому кексу дать остыть в форме.

---

4

Для украшения кекса 300 г марципана раскатать в круглый пласт по диаметру кекса, выложить сверху на кекс. Из 100 г марципана скатать 11 шариков и украсить ими кекс.

---

Приятного вам аппетита :)