



Кексы-глазуни

Эти невероятно вкусные кексы с персиком очень легко приготовить в домашних условиях. А их необычная подача не оставит равнодушными даже гурманов!

8 - 10 Порции



Средне



до 30 Мин.



Ингредиенты и способ приготовления:

Ингредиенты:

- 1 ч. л. Разрыхлитель теста Dr. Oetker
- 3 ст. л. Сахарная пудра со вкусом ванили Dr. Oetker
- 240 г Мука пшеничная
- 60 г Масло сливочное
- 170 г Молоко
- 2 шт. Яйца
- 150 г Сахар
- 200 г Сыр творожный
- 3 ст. л. Сметаны
- 8 Ломтики Консервированный персик
- 2 ч. л. Семена чиа / мак

- 1 Заранее достанем из холодильника куриные яйца. Яйца комнатной температуры разбиваем в глубокую ёмкость, добавляем мелкий сахарный песок и взбиваем миксером на средней скорости до тех пор, пока яичная масса не посветлеет и не увеличится в объеме.
- 2 Сливочное масло нарезаем на небольшие кусочки и растапливаем в сотейнике либо микроволновой печи, не доводя до кипения. Остывшее растопленное масло вводим во взбитую яичную массу, добавляем молоко комнатной температуры, после чего перемешиваем ингредиенты до однородности.
- 3 В отдельную ёмкость просеиваем муку, добавляем пакетик разрыхлителя Dr. Oetker и перемешиваем. Небольшими порциями вводим мучную смесь в массу из яиц, молока и масла, одновременно тщательно перемешивая во избежание возникновения комочков. Также можно взбивать массу миксером на низкой скорости. Тесто для кексов-глазуний готово.
- 4 Внутреннюю поверхность формочек для кексов смазываем маслом (силиконовые смазывать не нужно), после чего каждую формочку заполняем тестом на $\frac{2}{3}$ объема. Разогреваем духовку до 180 градусов. Размещаем формочки с тестом на противне и выпекаем в течение 35 минут до появления румяной корочки.





- 5 Творожный сыр разминаем вилкой, добавляем к нему сметану и сахарную пудру Dr. Oetker. При помощи миксера либо блендера взбиваем ингредиенты в однородный крем.
- 6 Готовые кексы достаем из духовки и даём им немного остыть, затем извлекаем из форм. Острым ножом аккуратно срезаем у кексов верхушки. Смазываем каждый кекс сырным кремом, при необходимости корректируем слой крема кулинарным шпателем.
- 7 7 Консервированные персики (половинки) вынимаем из банки и даём стечь сиропу. На каждый кекс помещаем 1 половинку персика, а поверх неё посыпаем семенами чиа либо маком.
- 8 Оригинальные кексы-глазуни не только удивят ваших близких своим необычным внешним видом, но также обязательно порадуют нежным и сочным вкусом! Приятного аппетита!

