

Яблочно-финиковый кекс



Хедай Офаим
Рецепт из сериала
«Человек земли»



5-6 порций

Ингредиенты

5 яиц

1½ стакана сахара

2 столовые ложки оливкового масла extra virgin

3 яблока

15 фиников сорта «Маджуль»

1 столовая ложка разрыхлителя

2½ стакана молотого миндаля

Приготовление

- Разбейте яйца в чашу миксера, добавьте сахар и взбейте венчиком до получения светлого, однородного и воздушного крема. Продолжая взбивать, тонкой струйкой введите оливковое масло.
- Яблоки натрите на крупной тёрке. Финики удалите из косточек и мелко нарежьте. Добавьте яблоки и финики в яичную массу вместе с молотым миндалём и разрыхлителем. Аккуратно перемешайте до однородной консистенции.
- Смажьте форму для кугельхопфа или «чудо-кастрюлю» сливочным маслом и при желании слегка припылите мукой. Вылейте тесто в форму, накройте крышкой и поставьте в заранее разогретую до 180 °C духовку примерно на 40 минут — до тех пор, пока деревянная шпажка, воткнутая в центр кекса, не будет выходить с сухими крошками.
- Достаньте кекс из духовки, дайте ему немного остыть, затем переверните форму на сервировочную тарелку.

Подавайте тёплым — особенно хорошо он сочетается с чашкой крепкого чёрного кофе к полднику.