Кекси з маком і йогуртовою меренгою

60–90 хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

Макова суміш:

120 г	Масло
45 г	Цукрова пудра
4	Яєчний жовток
4	Яєчний білок
100 г	Білий цукор
150 г	Харчовий мак, мелений
100 г	Фундук, мелений
1 уп.	Цукрова пудра з ваніллю Бурбон
1 щіпка	Сіль морська йодована
	Цедра лимона

Приготування

1. Приготуйте макову суміш: змішайте масло з цукровою пудрою та лимонною цедрою в кухонному комбайні; поступово додавайте яєчний жовток.
2. Збивайте яєчний білок з цукром до утворення густої піни; Перемішайте мак із меленим фундуком. Суміш з жовтками змішайте з яєчними білками, після чого додайте мак і горіхи.
3. Розігрійте духовку до 160°C (320°F). Наповніть форми для кексів сумішшю на три чверті й випікайте протягом 25 хвилин за температури 160 °C (320 °F), використовуючи режим конвенційного нагрівання.
4. Приготуйте лимонний мармелад: ретельно помийте лимони й наріжте невеликими шматочками; видаліть кісточки; змішайте лимон із ванільною м'якоттю і консервуючим цукром, після чого дайте відпочити протягом доби в холодильнику.
5. Наступного дня за допомогою ручного блендера перемішайте всі інгредієнти, доведіть суміш до кипіння, постійно помішуючи. Варіть на середньому вогні протягом 3–4 хвилин, після чого дайте мармеладу охолонути.
6. Приготуйте йогуртову меренгу: збивайте яєчний білок з з цукровою пудрою до утворення густої піни; обережно додайте йогуртовий порошок і цедру лимона.
7. Наповніть кондитерський мішок мармеладом, уставте кінчик у кекси й вичавіть усередину мармелад, ніби наповнюючи пончик.
8. Також наповніть кондитерський мішок меренгою й прикрасьте нею кекси. За бажанням меренгу можна акуратно підрум'янити за допомогою кулінарного пальника.
9. Готові кекси прикрасьте цедрою лимона й маком та насолоджуйтеся.