

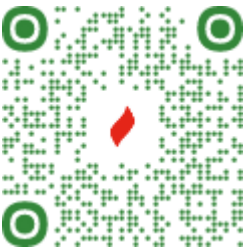


## Інгредієнти 4 порц.

♦ = 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



# Кекси з маком і йогуртовою меренгою

⌚ 60–90 хв ☺☺☺

## 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 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.