



Eva Toneva

Продукти:

7 белтъка

180 гр захар

150 гр брашно

70 гр разтопено краве масло

100 гр нарязани на малки парчета портокалови кори, захаросани вишни или смокини (от сладко)

100 гр нарязани орехови ядки

пудра захар за поръсване

Начин на приготвяне:

Разбийте белтъците на сняг до меки върхове, прибавете захарта и продължете разбиването до твърд сняг.

Прибавете на тънка струйка разтопеното и охладено краве масло, като разбърквате внимателно.

Постепенно добавете брашното, от него отделете 1 с.л. за овалване на плодовете.

Накрая прибавете парчетата плодове и ядките, разбъркайте.

Изсипете кексовото тесто в предварително намазана с краве масло и поръсена с брашно форма за кекс с размери 26x11 см или кръгла с отвор в средата и диаметър 20 см.

Печете 30-40 минути, до суха дървена клечка в предварително загрята до 170 градуса фурна.

Оставете кекса да изстине 10-15 минути във формата, извадете в подходяща чиния и поръсете с пудра захар.