

# Английский рождественский кекс

## Ингредиенты:

- Ⓞ 800 г смеси изюма трёх сортов
- Ⓞ 90 г сушеной клюквы
- Ⓞ 85 г сушеной вишни
- Ⓞ 175 г кураги, нарезанной
- Ⓞ 75 г смеси цитрусовых цукатов (можно апельсиновые)
- Ⓞ 100 мл бренди или другого ароматного крепкого алкоголя (плюс дополнительно для пропитки)
- Ⓞ 400 г сливочного масла (комнатной температуры)
- Ⓞ 400 г неочищенного тростникового сахара (сорт Dark Muscovado)
- Ⓞ 1 ст. л. чёрной патоки (можно заменить финиковым сиропом или пропустить)
- Ⓞ 5 яиц
- Ⓞ 275 г муки
- Ⓞ ½ ч. л. тёртого мускатного ореха



## Приготовление

1. В большой миске соединить изюм, клюкву, вишню, нарезанные цукаты и курагу. Добавить бренди, перемешать. Накрыть пищевой плёнкой и оставить на ночь.
2. Формы смазать маслом. Вырезать из бумаги для выпечки круг по размеру дна, выстелить дно. Стенки тоже выстелить (можно сделать надрезы, чтобы бумага прилегала плотно).
3. Заранее достать масло и яйца из холодильника, чтобы они нагрелись до комнатной температуры.
4. Разогреть духовку до 140 °С.
5. Взбить мягкое масло с сахаром и патокой (если используете) в пышную светлую массу.
6. По одному добавлять яйца, всякий раз тщательно взбивая. Должна получиться воздушная кремевая масса с полностью растворённым в ней сахаром.
7. Добавить лимонную и апельсиновую цедру, перемешать.
8. Смешать муку с мускатным орехом и другими пряностями, добавить в масляную смесь. Перемешать до однородности.
9. Добавить нарубленные орехи вместе с замоченными сухофруктами (если в миске осталось немного не впитавшегося алкоголя, его можно тоже вылить в тесто). Перемешать всё так, чтобы орехи и сухофрукты равномерно распределились в тесте.

- Ⓞ ¾ ч. л. смеси молотых специй (корица, гвоздика, кардамон, имбирь, кориандр, тмин, душистый перец, мускатный орех)
- Ⓞ 100 г миндаля, порубленного кусочками
- Ⓞ 1 лимон (только цедра)
- Ⓞ 1 апельсин (только цедра)

## Украшение:

- Ⓞ 300 г смеси сухофруктов и орехов
- Ⓞ 150 г абрикосового джема

## Оснащение:

- Ⓞ Три формы диаметром 14-16 см, лучше всего керамические или стеклянные
- Ⓞ Духовка — 140°С

**Внимание!** Из указанного количества ингредиентов получается три кекса весом около 900 г каждый. Можно распределить тесто по-другому, даже выпечь один кекс весом 2,7 кг

10. Разложить тесто по формам (примерно 920 г теста в каждую). Тщательно разровнять.
11. Поставить формы на противень в духовку. Выпекать в среднем 2 часа. Это время рассчитано на три формы по 900+ грамм теста. Если использовать одну большую форму, времени может потребоваться раза в два больше. И наоборот. Проверять готовность зубочисткой. Если верх кексов сильно зарумянится, а внутри они ещё не пропеклись, накрыть формы фольгой и набраться терпения.
12. Готовые кексы достать из духовки и ещё горячими пропитать алкоголем (ориентировочно по 2 ст. л. на каждую из трёх форм). Оставить в формах до полного остывания.
13. Остывшие кексы извлечь из форм, снять бумагу. Плотнo завернуть каждый кекс сначала в два слоя бумаги для выпечки, а потом — в два слоя фольги. Поставить в прохладное место.
14. Незадолго до подачи кексы украсить. Сначала перевернуть, чтобы идеально плоская сторона (дно) оказалась сверху. Взять абрикосовый джем, подогреть его, чтобы стал более текучим. Добавить в орехово-фруктовую смесь и перемешать. Выложить на кексы, при желании добавив сушёные груши, курагу, вяленую дыню и апельсиновые корочки.

**Готово! Приятного аппетита!**