СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

Кекс с шафран

4 порции

СЪСТАВКИ

300 g бяло **брашно от спелта** (тип 630)
50 г **царевично нишесте**
140 г захар
1 1/2 ч. л. бакпулвер
1 щипка сол
1 ч. л. екстракт от ванилия
2 ч. л. кора от лимон
100 г рапично масло (неутрален вкус, подходящо за печене)
250 мл портокалов сок
30 мл лимонов сок
1 щипка шафран

За топинга

4 с.л. нарязани **бадеми**
110 г пудра захар
20 г лимонов сок

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Стъпка 1
Загрейте предварително фурната до 160°C (CircoTherm®) или 180°C (горно/долно загряване) Намазнете формата за кекс (вместимост 1 л) и набрашнете с брашно.

Стъпка 2
Смесете рапичното масло, портокаловия сок, лимоновия сок и шафрана в блендера. Разбъркайте всички сухи съставки, докато се смесят добре. Добавете сместа от портокали и шафран, разбъркайте бързо и изсипете във формата за кекс. Печете в предварително загрятата фурна за 45 минути. Кексът е готов, когато пробвате с клечка и тя е чиста.
След около 15 минути внимателно извадете кекса от формата и го оставете да се охлади върху решетката.

Стъпка 3
Препечете нарязаните бадеми в тиган до златисто-кафяво. Смесете пудрата захар с лимоновия сок, залейте тортата и поръсете с препечените бадемови стърготини.