



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Пирожное в форме куба

Küp Kek



4 яйца
1,5 стакана сахарной пудры
2 ст.л. слив. масла
0,5 стакана молока
0,5 стакана воды
2 пачки разрыхлителя
1 пачка ванилина
3,5 стакана муки
Глазурь:
2,5 стакана молока
1 ст.л. муки
0,5 стакана сахара
0,5 ч.л. слив. масла
2 ст.л. какао
1 пачка ванилина
1,5 стакана кокосовой стружки

- # Взбить до бела яйца и сахар.
- # Добавить растопленное, остывшее слив. масло, воду и молоко, перемешать.
- # Добавить половину части муки, разрыхлитель и ванилин, перемешать. Затем добавить оставшуюся муку.
- # Не большую квадратную или прямоугольную форму застелить бумагой для выпечки, вылить тесто.
- # Поставить в духовку разогретую до 170 градусов, и не открывая крышку печь 30-35 минут.
- # Достать кекс из духовки, дать остыть.
- # В кастрюлю налить молоко, добавить муку, сахар, слив. масло и какао. Варить помешивая на среднем огне до закипания. Перед тем как снять с огня добавить ванилин.
- # Разрезать кекс на кубики, обмакнуть в остывшую глазурь и обвалять в кокосовой стружке.
- # Выложить на блюдо.

Рецепт принадлежит австралийскому городу Ламингтон, Поэтому пирожное можно назвать "Ламингтон".