Ziemassvētku kēks

Klasiskā kēksa recepte, kas papildināta ar vīnā mērcētiem žāvētiem augļiem.

4 + 60 MIN

Sastāvdaļas

240 gr milti
150 gr sviests
200 gr skābais krējums
150 gr cukurs
3 olas
2 ēd. k. aprikožu ievārījums vai medus
200 gr žāvēti augļi vai sukādes pēc savas gaumes
50 gr valrieksti
6 gr cepamais pulveris
1/4 tējk. soda
Šķipsniņa sāls
200 ml Blossa karstvīns

Pagatavošana

1. Vēlams, žāvētos augļus un sukādes apliet ar Blossa karstvīnu (aukstu) un noglabāt uz nakti ledusskapī.

2. Riekstus sasmalcina un nedaudz apgrauzdē uz pannas.

3. Sakuļ olas ar cukuru, pievieno sviestu un visu kārtīgi samaisa viendabīgā masā. Pievieno ievārījumu vai medu un visu saputo.

4. Atsevišķā traukā samaisa miltus, cepamo pulveri, sodu un sāli. Tad visu pievieno pie pārējās masas un ātri samaisa.

5. Vīnā izmērcētos žāvētos augļus un sukādes notecina, sajauc ar 1 ēdamkaroti miltu. Notecināto vīnu var izmantot gatavā kēksa apsmērēšanai.

6. Apgrauzdētos riekstus un vīnā izmērcētos žāvētos augļus iemaisa pārējā masā. Kēksa masu lej kēksa formā un cep 180 grādos 40-50 minūtes.

7. Kad kēks gatavs un vēl karsts, to apsmērē ar no žāvētajiem augļiem notecināto vīnu. Sagriež un pasniedz kopā ar Blossa karstvīnu.