



Świąteczny keks z królewskim lukrem

 gotujwstylueko.pl

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 1 porcja

Składniki:

Mąka orkiszowa - 1 szklanka
Jaja - 5 szt.
Cukier - 3/4 szklanka
Margaryna do pieczenia miękka - 250 g
Proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
Bakalie: -

Orzechy i suszone owoce dowolne - 400 g
Lukier: -
Jajo (samo białko) - 1 szt.
Cukier puder - 3/4 szklanka
Sok z cytryny - 1 łyżeczka
Do dekoracji: żurawina, pestki granatu, listki rozmarynu - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować mieszankę bakalii, w tym celu sparzyć wrzątkiem orzechy, obrać ze skórki, pokroić na mniejsze części, suszone owoce pokroić, wrzucić do miseczki i wymieszać z garstką mąki, odstawić.

Żółtka oddzielić od białek. Margarynę utrzeć z masłem i powoli dodawać żółtka. Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie przełożyć do ubitej margaryny drewnianą szpatułką, wymieszać. Wsypać proszek do pieczenia, bakalie i również delikatnie wymieszać. Masę wlać do wysmarowanej tłuszczem formy i piec w nagrzanym do 180 °C piekarniku 60 minut, do suchego patyczka.

KROK 2: Składniki na lukier wrzucić do miski i na średnich obrotach miksuj mieszadłem (spiralą od robota) ok. 10 min. Gotowym lukrem polej wystudzony keks, udekoruj listkami rozmarynu i pestkami granatu lub żurawiną.