

Purus citrinų keksas

su citrinų ir
aguonų glajumi



Ingredientai:

- 200 g DVARO sviesto
- 40 ml DVARO pieno
- 4 kiaušinių
- 170 g cukraus
- 300 g miltų
- 1 šaukštelis vanilinio cukraus
- 4 šaukštai citrinų sulčių
- 1 ½ šaukštelio kepimo miltelių
- 1 citrinos tarkuotos žievelės

Citrinų glajui:

- 100 g miltinio cukraus
- 3 šaukštai citrinų sulčių
- 1 šaukštas aguonų

GAMYBA:

Sviestą gerai išsukite su cukrumi, vaniliniu cukrumi ir kiaušinių tryniais iki vientisos masės. Citrinų sultis sumaišykite su pienu ir nuolat maišydami supilkite į turimą masę. Miltus persijokite į dubenį kartu su kepimo milteliais, įmaišykite tarkuotą citrinos žievelę. Į ruošiamą tešlą suberkite miltus ir šaukštu išsukite. Iki standumo išplakite baltymus ir atsargiai įmaišykite į tešlą.

Supilkite tešlą į riebalais (gardžiausia – sviestu) pateptą keksą formą ir kepkite 190°C laipsnių orkaitėje apie 50 minučių arba kol įbestas ir ištrauktas pagaliukas nebus aplipęs tešla. Iškepusį keksą ataušinkite.

Kol keksas vės, pasiruoškite citrinų glajų. Miltinį cukrų išmaišykite su citrinų sultimis iki vientisos masės. Kai keksas visiškai atvės, apliekite jį glajumi ir pabarstykite aguonomis.