Пирог "Из Парижа"

Что нужно:

- слив. масло - 50 г;
- мука - 200 г;
- соль - 1 ч. л. (без горки);
- дрожжи - 1 ч. л.;
- яйца - 6 шт;
- молоко - 1/3 стакана;
- изюм - 1/2 стакана;
- сахар - 1 стакан;
- квас - 1/2 стакана;
- сок 1 апельсина;
- апельсиновый мармелад - 100 г;
- жирные сливки - 200 г;
- сахарная пудра - 1 ч. л.;
- мята - 4 листочка.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Вводим в муку растопленное сливочное масло, дрожжи, соль и перемешиваем в течении 15 секунд;
2. Добавляем яйца, молоко и тщательно вымешиваем тесто (затем убираем его на час в тёплое место);
3. Добавляем изюм, сахар и нежно перемешиваем;
4. Выкладываем тесто в форму (круглую, с дыркой посередине), которую мы уже смазали маслицем;
5. Накрываем полотенцем форму и снова ставим в тёплое место на пол часа;
6. Затем ставим нашу форму в духовку и выпекаем 50 минут при 150 градусах;
7. Переворачиваем форму на противень так, чтобы кекс остался на противне (противень также должен быть смазан растительным маслом), прокалываем зубочисткой 20-25 раз и поливаем нашим соусом, и выпекаем ещё 15-20 минут при 180 градусах;
8. Мелко нарезаем наш мармелад, мяту и смешиваем их со сливками и сахарной пудрой;
9. Выкладываем кекс на блюдо, а в центр его выкладываем сливочно-мармеладную массу с добавленным в неё желатина (чтобы не подтекало, можете под кекс пищевую плёнку подстелить).