

Rasos Velykinis keksas

Tešlai:

200 g sviesto,
150 g liesos grietinės,
370 g cukraus,
40 g vanilinio cukraus miltelių,
2 citrinų žievelės ir 0.5 citrinos sulčių,
4 cm ilgio šviežio imbiero šaknies,
450 g miltų,
6 kiaušinių,
2.5 a.š. kepimo miltelių,
Žiupsnio druskos.

Glaistui:

3 cm ilgio šviežio imbiero šaknies,
1 citrinos sulčių,
200-220 g cukraus pudros,
Pabarstukų ar dekoratyvinių velykinių kiaušinių papuošimui.

Gaminimas:

1. Minkštą sviestą elektriniu plakikliu gerai išsukite su cukrumi.
2. Toliau plakdami po vieną išmuškite kiaušinius.
3. Sudėkite grietinę, citrinos sultis ir žievelę bei smulkiai tarkuotą imbierą. Dar kartą išplakite.
4. Atskirame inde persijokite miltus, berkite žiupsnį druskos, kepimo miltelius ir vanilinio cukraus miltelius. Išmaišykite ir berkite į sviesto ir kiaušinių masę. Gerai išmaišykite, kad neliktų jokių gumulėlių.
5. Pasiruoškite ir pilkite tešlą į kepimo formą.
6. Kepkite 190 laipsnių orkaitėje 1 val. Jei pastebėsite, kad keksas viršus pradeda stipriai ruduoti, pridenkite jį kepimo folija.
7. Patikrinti ar keksas iškepė galite mediniu pagaliuku, jei įsmeigus į kepinio vidurį jį ištrauksite švarų ir neapsivėlusį tešlą, keksas iškepęs.
8. Leiskite keksui atvėsti ir pasiruoškite glaistą.
9. Išmaišykite citrinos sultis su cukraus pudra, turi gautis tiršta, neskaidri masė. Jei masė skaidroka ar skystoka, įberkite daugiau cukraus pudros.
10. Suberkite smulkiai sutarkuotą imbierą ir dar kartą gerai išmaišykite.
11. Uždėję tinkamo skersmens lėkštę ant kepimo formos viršaus apverskite ją ir leiskite keksui iškristi.
12. Liekite glaistą ant visiškai atvėsusio keksa viršaus (priešingu atveju glaistas suskystės ir nutekės). Papuoškite pageidaujama pabarstukais ar dekoratyvinėmis detalėmis.

Gražių ir skanių Šv. Velykų!