Агата Кристи, Похищение Королевского рубина

**Английский рождественский кекс**

Из указанного количества ингредиентов получается три кекса весом около 900 г каждый. Но можно распределить тесто по-другому, а при желании даже выпечь один кекс весом 2,7 кг.

Ингредиенты

* 800 г смеси изюма трёх сортов
* 90 г сушеной клюквы
* 85 г сушеной вишни
* 175 г кураги, нарезанной
* 75 г смеси цитрусовых цукатов (можно только апельсиновые)
* 100 мл бренди или другого ароматного крепкого алкоголя (плюс дополнительно для пропитки)
* 400 г сливочного масла (комнатной температуры)
* 400 г неочищенного тростникового сахара (сорт Dark Muscovado)
* 1 ст. л. чёрной патоки (можно заменить финиковым сиропом или пропустить)
* 5 яиц
* 275 г муки
* ½ ч. л. тёртого мускатного ореха
* ¾ ч. л. смеси молотых специй ( корица, гвоздика, кардамон, имбирь, кориандр, тмин, душистый перец, мускатный орех)
* 100 г миндаля, порубленного кусочками
* 1 лимон (только цедра)
* 1 апельсин (только цедра)

*Для украшения:*

* 300 г смеси сухофруктов и орехов
* 150 г абрикосового джема

*Три формы диаметром 14-16 см, лучше всего керамические или стеклянные*

*Духовка — 140 °C*

Приготовление

1. В большой миске соединить изюм, клюкву, вишню, нарезанные цукаты и  курагу. Добавить бренди и перемешать. Накрыть пищевой плёнкой и оставить на ночь.
2. Формы смазать маслом. Вырезать из бумаги для выпечки круг по размеру дна и выстелить дно. Стенки тоже выстелить бумагой для выпечки (при необходимости сделать надрезы, чтобы бумага прилегала плотно).
3. Заранее достать масло и яйца из холодильника, чтобы они нагрелись до комнатной температуры.
4. Разогреть духовку до 140 °C.
5. Взбить мягкое масло с сахаром и патокой (если используете) в пышную светлую массу.
6. По одному добавить яйца, всякий раз тщательно взбивая. В конце должна получиться воздушная кремовая масса с полностью разошедшимися в ней частичками сахара.
7. Добавить лимонную и апельсиновую цедру, перемешать.
8. Смешать муку с мускатным орехом и другими пряностями, добавить в масляную смесь. Перемешать до однородности.
9. Добавить нарубленные орехи вместе с замоченными сухофруктами (если в миске осталось немного не впитавшегося алкоголя, его можно тоже вылить в тесто). Перемешать всё так, чтобы орехи и сухофрукты равномерно распределились в тесте.
10. Разложить тесто по подготовленным формам (примерно 920 г теста в каждую). Тщательно разровнять.
11. Поставить формы на противень, а противень — в духовку. Выпекать в среднем 2 часа. Это время рассчитано на три формы по 900+ г теста. Если используете одну большую форму, времени может потребоваться раза в два больше. И наоборот. Проверяйте готовность зубочисткой. Если в какой-то момент верх кексов уже сильно зарумянится, а внутри они ещё не успеют пропечься до конца, просто накройте формы фольгой и наберитесь терпения.
12. Когда кексы будут готовы, достать их из духовки и сразу, ещё горячими, пропитать дополнительным алкоголем (ориентировочно по 2 ст. л. на каждую из трёх форм). Оставить в формах до полного остывания.
13. Остывшие кексы аккуратно извлечь из форм, снять с них бумагу, которой были выстелены формы. Плотно завернуть каждый кекс сначала в два слоя бумаги для выпечки, а потом — в два слоя фольги.
14. Убрать куда-нибудь, где прохладней, до востребования или до следующего сеанса пропитки.

Незадолго до подачи кексы можно украсить. Взять готовый абрикосовый джем. Слегка подогреть его, чтобы он стал более текучим. Затем добавить в орехово-фруктовую смесь и перемешать, чтобы он распределился равномерно. И выложить на кексы, при желании добавив акценты из более крупных элементов: сушёные груши, курага, полоски вяленой дыни и апельсиновые корочки. Кексы перед украшением надо перевернуть, так чтобы идеально плоская сторона (дно) оказалась сверху. Готово!