Кекс с черным шоколадом (28 января 2014)

Вчера наткнулась на рецепт кекса фирмы Michel Cluizel. Кекс понравился тем, что в глазурь кладут какао-бобы. Решила испечь на свой ФМ "Сладкая Валентинка". Привожу ингредиенты на 2 маленькие формочки в сердца. Если будете печь кекс, то лучше увеличить количество в 2 раза.
Не знаю, что происходит с моим мужем, но ему кекс очень понравился. Детям тоже понравился, но они хитрые, съели сначала глазурь, а потом уже за сам кекс принялись.



Ингредиенты:

Кекс:

96 г сливочного масла

63 г сахара

2 яйца

19 г сливок

88 г муки

0.75 ч.л. разрыхлителя

25 г муки грецкого ореха

75 г черного шоколада (72%)

Глазурь:

125 г черного шоколада

35 г сливочного масла

15 г растительного масла

20 г дробленных какао бобов

Приготовление:

Масло взбить с сахаром. Постепенно добавить яйца и сливки. Добавить муку, разрыхлитель, муку грецкого ореха (я просто орехи смолола в кофемолке). Перемешать. Добавить измельченный черный шоколад.

Вылить в форму. Выпекать при 160-170С45 минут. Остудить.

Глазурь:

Растопишь шоколад на водяной бане. Добавить растопленное сливочное масло. Влить растительное масло. Всыпать какао-бобы. Перемешать.

Поместить кексы на решетку, полить глазурью, дать застыть.


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Комментарии (36)

liligorina 28 января 2014 02:21

Аппетитные сердечки! :)

eastflower 28 января 2014 09:25

Лиля, спасибо!

monka_i_eda 28 января 2014 03:07

разрез классный, такой шоколааадныйты наверное мужа подсадила на шоколад :)

eastflower 28 января 2014 09:26

Сонечка, спасибо! Ну, это единственное, что он может есть и есть. Хотя с детками шоколадные конфеты стараемся не покупать - взрослым-то тяжело устоять, а деткам и подавно. Едим черный шоколад, как посоветовала стоматолог.

aranart 28 января 2014 05:09

Какой насыщенный)

eastflower 28 января 2014 09:28

Дарик, спасибо! А кто меня соблазнял своим МЕГАшоколадным тортом?

nattellla 28 января 2014 07:25

Лен, а неужели шоколадные кусочки не расплавятся? Или это специальный шоколад? :)

eastflower 28 января 2014 09:29

Наташа, не расплавились. Когда кекс теплый, то, конечно, шоколад такой жидковатый, а потом снова твердеет. Я брала обычный в плитках.

sago_cuisine 28 января 2014 10:11

Очень насыщенный состав, Лена! Представляю, как вкусно! А я вот думаю, может, бобами посыпать его сверху, чтобы глазурь лежала ровно, что скажешь?!

eastflower 28 января 2014 10:15

Да, можно и сверху, просто сами по себе бобы не так вкусны, а вот когда в шоколаде, то получается вкуснее. Можешь попробовать. Думаю, выглядеть будет лучше.

lifetastesgreat 28 января 2014 10:24

Леночка, какой потрясающий декор из белого шоколада! как такой сделать? научи!

eastflower 28 января 2014 10:26

Аня, это надо купить рельефный лист для шоколада (покупала в шоколатье). А потом просто выливаешь темперированный шоколад, расределяешь, даешь схватиться и разрезаешь по желанию на разные фигуры. Можно сначала сделать мазки белым шоколадом, дать застыть и залить черным шоколадом, ну а потом разрезать его или поломать. Тогда будет такой мраморный рисунок.Edited at 2014-01-28 05:27 am (UTC)

sunpolina 28 января 2014 10:30

Леночка, великолепный кекс!!

eastflower 28 января 2014 10:31

Полиночка, спасибо большое!

natavera15 28 января 2014 11:02

Какой шоколадныыый,вкуснота,а квадратики из белого шоколада очень мило украсили кекс:-)

eastflower 28 января 2014 11:14

Наташа, спасибо большое! Это я в ЖЖ-ленте увидела шоколадные вкусности, очень уж захотелось тоже сделать.

innagenne 28 января 2014 11:49

Ух, ты, какой разрез!!! Мне такой шоколадный состав очень нравится, только вот какао бобов нет(((Леночка, а ты где их покупешь?

eastflower 28 января 2014 13:00

Инночка, какао бобы заказывала во Вкусном магазине в Москве. Впервые попробовала. Буду рада, если понравится. Я глазурь делала с 80% шоколадом, поэтому у меня не такой сладкий вышел, но нам очень понравился

magdacook 28 января 2014 11:58

люблю такие быстрые рецепты)

eastflower 28 января 2014 13:07

Мариночка, буду рада, если пригодится. Хорошо, когда быстро надо сделать.

zuzu38 28 января 2014 11:59

Вкусно будет с орехами и с шоколадом!

eastflower 28 января 2014 13:08

Вот орехов можно добавить побольше. В таком количестве грецкие не особо чувствуются, больше - шоколад. Но вкусно, я уже маленькие кусочки режу, чтобы ограничить себя.

zykerka_zuki 28 января 2014 14:48

ой мамочки какой же он мягенький!!! шоколадно шоколадный!!!!!

eastflower 28 января 2014 14:49

Оксаночка, угощайся! Друзьям всегда рада.

para_gn0m0v 28 января 2014 15:11

Красивая Валентинка! Я солидарна с твоими детьми, мне можно просто глазурь, без кекса)

eastflower 28 января 2014 17:29

Оксаночка, спасибо! Да, шоколад сам по себе вкусен очень.

mozg72 28 января 2014 20:23

...какой внутри мраморно-шоколадный:) ммм:):):)очень красиво:)и декор сверху симпатиШный:):):):)

eastflower 28 января 2014 20:24

Леночка, спасибо! Вот и дети решили, что с декора надо начать, обгрызли глазурь и декор съели, а потом уже за кекс приступили :-))

sanvule 28 января 2014 20:46

Аппетитный кусочек!))

eastflower 28 января 2014 21:14

Вика, спасибо большое!

tania_bondarets 29 января 2014 00:03

разрез такой аппетитный)

eastflower 29 января 2014 00:18

Танечка, спасибо! Он такой вкусный, причем не весь шоколадный, а именно вкрапления, когда попадаются, плюс глазурь с какао бобами, которые похрустывают.

frune4ka 29 января 2014 00:17

Леночка, очень красивые сердечки! И разрез заставляет хотеть этот кекс прямо здесь и сейчас:)

eastflower 29 января 2014 00:18

Юля, спасибо! Он такой, сами оторваться не могли :-))

flamebelle 29 января 2014 16:36

Леночка, классный кекс! последняя фото с текстурой… Это что-то необыкновенное!

eastflower 29 января 2014 18:01

Оксаночка, спасибо! Нам тоже очень понравился, даже муж съел :-))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

