Йогуртовый кекс мраморный (21 июня 2014)

Решила сделать мраморный кекс. Я уже делала обычный, а в этот раз хотелось опробовать мраморный. Рецепт брала у Ларисочки **larik_malasha** . Ларисочка, огромное спасибо за рецепт. Это просто невероятно вкусный кекс. Мраморный рисунок просто глаза радует, ну и вкус такой более насыщенный получился. Люблю этот кекс за быстроту приготовления - смешать все ингредиенты и отправить выпекаться.


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Ингредиенты:

1 ст. йогурта (у меня от йогуртницы 125 мл, этим же стаканом и отмеряем другие ингредиенты).

1 ст. растительного масла

3 ст муки

3 яйца

2 ст. сахара

15 г разрыхлителя

1 ч.л. ванильного экстракта

2 ч.л. какао-порошка

Приготовление:

Смешать в миске йогурт, растительное масло. сахар, яйца, ванильный экстракт.

Всыпать муку, разрыхлитель, перемешать.
Разделить тесто на 2 части. В одну положить какао-порошок, перемешать.
Выложить в форму белоке тесто, сверху вылить темное, перемешать ложкой для получения мраморного рисунка, но не сильно.
Выпекать в разогретой до 180С духовке 40-45 минут. У меня заняло 60 минут, чтобы шпажка вышла сухой.
Остудить.
Приятного чаепития!

Несу Лиле **liligorina** на ФМ "Я жду гостей!".
Забегу к Оле **olga_ro** на ее ФМ "Романтикой пронизан летний вечер".

Комментарии (50)

monka_i_eda 21 июня 2014 10:01

о, я тоже такой когда-то делала, только на сливочном масле. помню, что он был волшебно вкусный, наверное, твой тоже)

eastflower 21 июня 2014 11:17

Этот понравился всем, однозначно буду повторять.

manyasha_p 21 июня 2014 10:02

Какой аппетитнейший кекс!!!

eastflower 21 июня 2014 11:17

Мариночка, спасибо!

aranart 21 июня 2014 10:31

Очень симпатичный)

eastflower 21 июня 2014 11:18

Дарик, спасибо!

vsetajnoejavnoe 21 июня 2014 10:44

захотелось тоже такого чего-то лёгенького! очень нарядно)

eastflower 21 июня 2014 13:08

Викуль, спасибо!

innagenne 21 июня 2014 11:16

Ой, помню был кекс зебра в моем советском детстве)) тоже захотела что нибудь испечь))))

eastflower 21 июня 2014 13:09

Инночка, помню, помню зебру. Я раньше все не могла понять, как его делают, а потом уже прочитала в книжке :))

sunpolina 21 июня 2014 11:55

Какой классный!! Утащила :)))

eastflower 21 июня 2014 13:04

Полиночка, спасибо! Он точно понравится.

tomasi 21 июня 2014 12:09

Романтикой пронизан летний вечер.Кекс мраморный и зажигают свечи.И в этот самый длинный день в годуЯ чашку кофе буду пить в саду.И нежиться под чьим-то нежным взглядом…Ах каждой это очень, очень надо…

eastflower 21 июня 2014 13:03

Татьяна, какие замечательные строки. ММ, прямо захотелось в сад, кофе и нежный взгляд. Жаль, у нас дожди, пойду на кухню просить мужа сделать кофе и посидеть вместе. Спасибо большое!

liligorina 21 июня 2014 12:49

Впечатляющий разрез! :) Про вкус можно и не говорить))

eastflower 21 июня 2014 13:04

Лиля, спасибо! Нам понравился. Это тот, что я приносила на встречу, только с какао (полтеста).

irsenas 21 июня 2014 13:47

какой красивый!

eastflower 21 июня 2014 14:14

Спасибо большое!

larik_malasha 21 июня 2014 13:56

красота!!! тоже захотелось :)) Мы тоже очень любим такой кексик :))

eastflower 21 июня 2014 14:15

Ларисочка, спасибо! Очень понравился. Твои рецепты у меня так хорошо приживаются.

olga_ro 21 июня 2014 13:59

Какой красивый и не сложный! ВАУ! То, что надо для "гости через два часа, а у меня ничего"! Для романтического ужина ооооочень подходящий! Очень нравится:)

eastflower 21 июня 2014 14:16

Да, очень хорош! А главное - ингредиенты всегда есть дома, и действительно, ости на пороге, а кекс готов.

frune4ka 22 июня 2014 12:32

Мне бы такой кекс очень понравился! Я просто пирог Зебра обожаю)

eastflower 22 июня 2014 14:19

Юленька, тебе бы понравился.

julia_gira 22 июня 2014 14:42

Очень красивый разрез! Я делаю на слив масле, теперь надо опробовать на йогурте! Спасибо

eastflower 22 июня 2014 16:02

Он получается очень нежным. Надеюсь, понравится.

tania_bondarets 22 июня 2014 15:55

очень люблю кексы на растительном масле

eastflower 22 июня 2014 17:02

Танечка, мне тоже очень нравятся, они такие нежные и влажные.

katrin_kivi 22 июня 2014 19:16

у меня такие кексы вызывают воспоминания из детства) мама часто пирог зебра пекла, любила его)

eastflower 23 июня 2014 00:26

Как здорово! Люблю зебру :))

mummiha 23 июня 2014 08:34

Испекла пирожок, правда вместо йогурта взяла сметану, очень вкусно! Прямо из детства, из "чудопечки" ;). И очень быстро делается, единственное пекла больше часа, но это видимо особенность моей духовки. Спасибо!

eastflower 23 июня 2014 08:51

Я как рада, здорово, что решили попробовать. А время, действительно, зависит от духовки. Спасибо за доверие.

queenln 23 июня 2014 14:47

Только начала читать Ваш блог, и вполне успешно - испекла вчера для коллег, все были в восторге и затребовали рецепт! Спасибо большое! :) Единственное, я заменила растительное масло на сливочное - побоялась, что будет запах этого самого масла (был у меня один раз печальный опыт с морковным пирогом на растительном масла :((, не стала рисковать. Может я масло какое-то не такое использую? В любом случае, обязательно буду пробовать другие Ваши рецепты. Спасибо и всего Вам доброго :)Edited at 2014-06-23 10:48 am (UTC)

eastflower 23 июня 2014 14:54

Спасибо вам большое! Масло лучше использовать без запаха, оно особо не дает такой прямо запах, чтобы мешал. Со сливочным тоже вкусно, только текстура меняется. Буду рада, если рецепты пригодятся.

flamebelle 23 июня 2014 15:48

Красивый разрез получился! Я очень люблю йогуртовые кексы!

eastflower 23 июня 2014 18:40

Оксаночка, спасибо! Как мы с тобой похожи :))

sovenok_ksu 23 июня 2014 17:24

Какой красивый кекс:)! Простота рецепта очень подкупает :).

eastflower 23 июня 2014 18:41

Ксюшенька, спасибо! Очень подкупает, я сегодня уже второй испекла.

agro_al 23 июня 2014 18:51

Башню сносит от такой красоты)Лена как всегда)

eastflower 23 июня 2014 18:52

Юль, спасибо! Сегодня еще испекла, передам с Олей.

halynatykhoruk 24 июня 2014 17:32

вкусный и не хлопотный кексик.а у меня такие же тарелки есть…

eastflower 24 июня 2014 18:43

Кекс этот люблю, очень легко делается. Ух, ты :))

agro_al 24 июня 2014 19:24

Вот он этот невероятно вкусный кекс, перед которым невозможно устоять! Леночка, спасибо! Очень вкусно было!!

eastflower 24 июня 2014 19:42

Мариночка, пожалуйста. Его так легко готовить, только ждать долго, когда можно отрезать кусочек :)).

zykerka_zuki 25 июня 2014 09:07

какой красивый рисунок получился!! я только сейчас поняла что никогда мраморного ничего не делала!!

eastflower 25 июня 2014 09:09

Оксаночка, спасибо! Это был мой первый мраморный кекс :))

julia_gira 25 июня 2014 13:10

И я испекла только что! Время выпекания тоже час. Красивый на вид! Еще не пробовала и не разрезала. Спасибо за рецепт!

eastflower 25 июня 2014 13:17

Как ты быстро!!! Надеюсь, понравится на вкус.

psinix 25 июня 2014 21:29

еще один рецепт из серии "просто, быстро, великолепно".самое смешное, что лакомиться можно даже тестом. уж на что никогда не страдаю тестопоедательным рефлексом, не удержалась, и налопалась.

eastflower 25 июня 2014 23:56

Спасибо! Рада, что понравился. Я сама тесто не пробую :)), только конечный результат. А рецепт, действительно, очень простой.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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

