Шоколадно-карамельный кекс от Пьера Эрме (28 июня 2014)

У Тани tania_bondarets проходит ФМ "Блюдо из любимой кулинарной книги".



Хочу расказать про книгу Пьера Эрме "Шоколад. Ларусс". Точнее это сборник рецептов с шоколадом (авторы не только Пьер Эрме). Об этой книги мечтала с тех самых пор, как она вышла, читала отзывы, рассматривала фотографии. В прошлом году муж подарил на наш день знакомства, я была просто счастлива.
Когда же я ее стала листать, то сначала была немного разочарована, так как сложных тортов там было не так много. Тогда я еще думала, чем сложнее, тем круче. Лишь по прошествии нескольких месяцев я оценила эту книгу по достоинству: есть торты, очень вкусные. необычные по сочетаниям. Надо бы приготовить их все, но всегда находятся еще куча рецептов, которые тоже хочется опробовать.
Но самое ценное - это шоколадные пироги. Уже не раз готовила их, получается безумно вкусно и довольно быстро. Это я стала ценить в рецептах очень-очень.
В общем, книга стоит того, чтобы ее детально изучить, побольше готовить по ней.
Сегодня, когда нужно было быстро испечь к чаю (в гости пришли родители мужа), я выбрала этот кекс. Получился Очень вкусный, влажный с легкой горчинкой, насыщенный кекс. Текстура получилась очень нежной.

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



Ингредиенты:

225 г темного шоколада (60%)

65 г соленого сливочного масла (я добавила щепотку соли)

65 г сливочного масла

150 г сахара

70 г муки

5 г разрыхлителя

4 яйца

Приготовление:

Сахар растопить в сотейнике с толстым дном: сначала высыпать немного сахара, чтобы он покрыл дно сотейника, дождаться, пока сахар полностью растопиться. Понемногу подсыпать сахар и давать ему растопиться, можно помочь лопаткой,

перемешивая. Когда сахар полностью растопится, снять с огня, ввести сливочное масло, аккуратно перемешать, чтобы карамель не брызгала. Снова вернуть карамель на огонь и довести до кипения. Снять с огня, перелить в другую посуду и дать немного остыть.
Шоколад растопить на водяной бане.
Муку смешать с разрыхлителем.
Яйца разделить на белки и желтки.
Белки взбить в плотную массу.
В карамель добавить растопленный шоколад, размешать. По одному добавить желтки, перемешать. Всыпат муку с разрыхлителем, добавить 1/3 белков, перемешать. Вмешать оставшиеся белки.
Вылить в форму.
Выпекать в разогретой до 180С духовке 35-40 минут.
Проверить зубочисткой (должна выходить сухой).
Остудить.
Приятного чаепития!

Комментарии (41)

> **manyasha_p** 27 июня 2014 21:43
> Мега-шоколадный! Супер!

> **eastflower** 27 июня 2014 22:11
> Спасибо! Очень шоколадный.

> **tania_bondarets** 27 июня 2014 21:52
> Какая книга!!! Красота! И кекс такой темный!

> **eastflower** 27 июня 2014 22:12
> Книгу эту люблю, хорошо, что на русском вышла :-))

lily_rocha 27 июня 2014 21:57

Очень шоколадный кекс, так и хочется кусочек!Тоже потихоньку мечтаю об этой книги:)))))

eastflower 27 июня 2014 22:13

Да, цена у нее кусачая :0), нам с мужем повезло, в Доме книги была акция - 26% скидки, вот и решил муж подарить. А так с доставкой из Москвы вообще дорогой выходила. Но она хорошая, есть все: печенье, мадлен, тарты, торты, пироги.

zuzu38 27 июня 2014 22:07

Красивый , шоколадный получился!

eastflower 27 июня 2014 22:13

Спасибо! Очень вкусный и насыщенный получился.

irsenas 27 июня 2014 22:15

красивый и такой шоколадный))

eastflower 27 июня 2014 22:17

Спасибо! А главное-так легко готовится.

aranart 27 июня 2014 22:29

Такая приятная текстура)

eastflower 27 июня 2014 23:04

Спасибо большое!

magdacook 27 июня 2014 22:41

очень шоколадный! люблю соленое масло использовать, специально покупаю для выпечки

eastflower 27 июня 2014 23:05

А я как-то все мимо проходила, теперь присмотрюсь к нему получше. А оно сильно соленое?

monka_i_eda 27 июня 2014 22:52

такой насыщенный!..пиши побольше про эту книжку! я хоть и не люблю шоколад, но все равно интересно, что там мэтры придумали)

eastflower 27 июня 2014 23:07

Сонечка, спасибо! Постараюсь побольше писать. Я шоколад люблю, хотя иногда для меня кусочка вполне достаточно.

sovenok_ksu 28 июня 2014 01:44

Леночка, утащила бы кусочек, люблю шоколад! :) Замечательный кекс! Тоже очень ценю рецепты, чтобы не сложно, а результат - Ах! :)))

eastflower 28 июня 2014 07:17

Ксюшенька, спасибо! Тогда это точно тебе понравится.

tastyak 28 июня 2014 05:20

Смотрю на твой кекс и думаю, как же мне хочется шоколада!!! А рецепт интересный;)

eastflower 28 июня 2014 07:18

Настя, спасибо! По вкусу тоже получился интересным. Карамель прямо так явно не чувствуется, но вместе с шоколадом дает такой интересный вкус.

sago_cuisine 28 июня 2014 10:49

Тоже хочу эту книгу:) Надо мужу намекнуть:))

eastflower 28 июня 2014 16:20

Намекни, пусть задумается и подарит на ближайшие праздники :-)). Думаю, тебе понравится. Она отличается от Вильяма Керли, хотя тоже про шоколад.

vsetajnoejavnoe 28 июня 2014 12:09

с ума сойти, Лен! тут же один шоколад практически! слушай, а по вкусу на фондан не похоже?

eastflower 28 июня 2014 16:23

Викуль, нет, здесь по вкусу очень сложно описать: за счет карамели получился такой насыщенный вкус, но не прям шоколадный. Ну, и шоколад здесь 60%, поэтому он не сильно горчит. А цвет еще за счет карамели такой получился.

sunpolina 28 июня 2014 13:00

Чудесный кекс! Волшебная структура!

eastflower 28 июня 2014 16:24

Полиночка, спасибо! Очень понравился, как оказалось, мои мальчишки и муж - шоколадоголики, так что им он пришелся по душе.

natapovarenok 28 июня 2014 13:07

Какой шоколадный! :)

eastflower 28 июня 2014 16:24

Наташенька, спасибо! Для шоколадоешек.

t_brenon 28 июня 2014 13:42

А ты все печешь и печешь))) Хорош шоколадный!)

eastflower 28 июня 2014 16:25

Людочка, остановиться не могу :-)). Хотя уже думаю, надо физнагрузки подключать, бока увеличиваться стали :))

elena_skvorcova 28 июня 2014 16:47

Какой шикарный кекс. Интересное сочетание шоколад и карамель.Две недели отсутствовала - а тут такая красота. Надо побаловать свою семью обязательно.

eastflower 28 июня 2014 20:12

Леночка, спасибо! Буду рада, если семье понравится.

psinix 28 июня 2014 19:01

а масло вы комнатной температуры добавляли, или растопили предварительно?

eastflower 28 июня 2014 20:12

Масло комнатной температуры, оно было мягким.

halynatykhoruk 29 июня 2014 12:10

Лена,кекс,для меня шокоголика,супер аппетитный.видно что не сухой,а это главное,мне кажется,в шоколадной выпечке.возьму его в закладки,но не скоро отчитаюсь-я готовлюсь к отпуску,пробую сбросить спасательные круги с талии.

eastflower 29 июня 2014 12:25

Галечка, буду рада, если понравится. Я тебя очень хорошо понимаю, сама уже настроила себя на занятие спортом, чтобы животик убрать :). Поедание вкусного даром не дается.

flamebelle 1 июля 2014 14:15

Леночка, у меня в отношении этой книги были похожие эмоции - почему мало сложных тортов? Но потом я поняла, что книга для моей семьи. Им как раз совсем не нужны сложности. И пироги - в самый раз. Отличный кекс!

eastflower 1 июля 2014 21:33

Это хорошо, что книга рабочая, в принципе, она таковой и должна быть. Хотя очень хочу со сложными тортами.

olga_ro 2 июля 2014 12:02

Какой супер-шоколадный кекс! Красота!

eastflower 2 июля 2014 16:30

Оленька, спасибо! Он очень вкусный, а готовится быстро, но очень необычный за счет карамели.

liligorina 9 июля 2014 17:25

Карамель и шоколад! Что может быть вкуснее?! :)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

