Шоколадно-банановый кекс с изюмом, замоченном в роме (28 ноября 2014)

Кекс из новой книги Frederic Bau "Chocolate Master Class", которую я купила в Германии.
Очень хорошая книга, она попроще, чем "Энциклопедия шоколада", думаю часть ее и вошла в эту англоязычную версию. Мне понравилось то, что рецепты расчитаны на каждый день (печенье, кексы, муссы, есть торты, финансье). Сразу же приглянулся банановый кекс, у меня на них уже глаз наметан :)), интересные рецепты сразу примечаю.
Так как книга про шоколад, то и кекс шоколадный, но он мегашоколадный. В рецепте сказано добавить молочный шоколад, я его добавила, но можно и опустить, он и так Очень шоколадный + аромат рома, всего этого достаточно. Кекс получается очень насыщенным по вкусу, влажным. В общем, это для любителей шоколадный выпечки.
Отнесла его на предновогоднюю встречу, которая прошла вчера. Встречались разные люди, объединенные одним делом - вкусно приготовить, красиво подать и все это снять. Были и кулинары, фотографы, декораторы. Было интересно, вкусно. Я показывала, как собрать пряничный домик, а другие делились своими секретами. Теперь я узнала еще больше увлеченных людей, с которыми очень интересно разговаривать и делиться идеями.
Скоро будут фотографии, тогда и напишу подробнее. А пока кекс.



Ингредииенты:

60 г изюма

50 мл рома

1 ст.л. воды

Ром и воду довести до кипения, засыпать изюм, держать, пока жидкость полностью не впитается.

100 г сливочного масла

80 г шоколада (60%)

40 г сахара

20 г темного сахара Мусковадо

1 желток

3 яйца

200 г пюре бананов
40 г фундучной муки
40 г какао-бобов (я не клала)
50 г муки
3 г разрыхлителя
150 г молочного шоколада (я положила 90г)

Приготовление:
Растопить масло и шоколад на водяной бане.
Вмешать венчиком сахар и мусковадо. Потом понемногу добавлять яйца и желток, хорошо перемешивая венчиком.
Добавить пюре бананов.
Всыпать фундучную муку, муку, разрыхлитель, перемешать. Охладить тесто в холодильнике 15 минут.
Вынуть из холодильника, примешать изюм в роме и порубленный молочный шоколад.
Выложить в форму, смазанную маслом и присыпленную мукой. Выпекать при 180С 45 минут, готовность проверить зубочисткой.
В книге сказано, что теплый кекс надо полить еще ромом и посыпать мускатным орехом, но я этого не делала.

Комментарии (36)

> **liligorina** 28 ноября 2014 02:53
>
> О! Прямо по картинке видно какой он насыщенный и влажный)) Класс!))

> **eastflower** 28 ноября 2014 21:01
>
> Лиля, спасибо! Он прямо сильно влажный, я не очень такие люблю, но вкус понравился.

nnsvz_1 28 ноября 2014 03:33

Лен! Вот у тебя опыта по сравнению со мной - море! Скажи, пожалуйста, он такой должен быть, как будто непропечёный? Я 3 раза пыталась испечь, и всё мне кажется, что не такой результат должен быть. Банановые маффины, к примеру, не выглядят такими влажными

eastflower 28 ноября 2014 21:04

Наташенька, привет! Вообще этот кекс влажный из-за шоколада, я проверяю на зубочистку - когда выходит сухой, вынимаю. Мне тоже так кажется, что он не пропеченный, если честно, я такие мокрые кексы не очень люблю, хотя шоколадные пироги обожаю. А здесь еще и бананы, которые тоже дают влажность. И масло здесь растапливается, а не взбивается. Я пробовала дольше сушить (не этот кекс, а другие - они все равно влажные внутри, только корочка толще получается).

nnsvz_1 30 ноября 2014 16:40

спасибо, Лен! А то я один и тот же рецепт раза 3 мучала, всё думала, что руки не из того места растут :)))))

lenkazhestyanka 28 ноября 2014 07:23

Какой обалденный кекс! Сохранила себе, буду детей баловать, спасибо, Ленчик! :)

eastflower 28 ноября 2014 21:04

Леночек, рада, что понравился. Он для шокоголиков.

lenkazhestyanka 28 ноября 2014 21:47

О, у меня дети шокоголики как раз))))

vsetajnoejavnoe 28 ноября 2014 10:15

состав богатый, и муки совсем ничего, вот это кекс!

eastflower 28 ноября 2014 21:05

Спасибо, Викуль! Он поэтому влажный такой. Для любителей шоколада.

irsenas 28 ноября 2014 10:52

красота!

eastflower 28 ноября 2014 21:05

Ирочка, спасибо!

tomasi 28 ноября 2014 11:43

Возьму себе га Новогодье!

eastflower 28 ноября 2014 21:06

Татьяна, спасибо! Буду рада, если вам понравится.

manyakotic 28 ноября 2014 12:26

Какой влажный, представляю вкус и аромат!

eastflower 28 ноября 2014 21:07

Мариночка, купила здесь в Германии изюм в роме, решила испечь, как раз и бананы оказались. Для меня он Очень насыщенный и супершоколадный. Вкусно, но, лично для меня очень сытный. А ром так хорошо чуствуется :))

manyakotic 29 ноября 2014 00:27

Ухты, готовый ромовый изюм, что насыщенный, это да, представляю, но это и хорошо, что больше кусочка не хочется :))

eastflower 29 ноября 2014 00:30

Ага, а то я могу и полкекса съесть :))

sunpolina 28 ноября 2014 14:33

Просто тающий во рту, наверное! прекрасный :)

eastflower 28 ноября 2014 21:07

Полиночка, спасибо! Действительно, тает, очень насыщенный, для любителей шоколада.

agro_al 28 ноября 2014 14:45

жаль, у меня вчера придти ну никак не получалось.. а я ведь так хотела, ну почему вы именно 27 число выбрали))люблю сухофрукты в роме..

eastflower 28 ноября 2014 21:08

Да, очень жаль, что не получилось :((, ничего, Аня скоро еще что-нибудь придумает :)). Я тоже полюбила замоченные сухофрукты. Хорошо, сейчас сезон, будет выпечка.

aranart 28 ноября 2014 15:59

Суперский кекс!

eastflower 28 ноября 2014 21:09

Дарик, спасибо! Ценю твое мнение, ты - спец по кексам. Хочу твой анисовый повторить.

aranart 29 ноября 2014 12:33

Какой же из меня спец, я так - фанатичный любитель) А анисовый очень советую, он чудо как хорош.

wowcook 28 ноября 2014 21:31

Вкусно у тебя!

eastflower 29 ноября 2014 00:30

Оленька, спасибо! угощайся :))

halynatykhoruk 28 ноября 2014 23:23

ух ты,какой сочный,прям кремовый.очаровательный кекс!

eastflower 29 ноября 2014 00:31

Галенька, спасибо! Решила опробовать рецепт от Вальроны, понравился, но очень он уж мужской.

halynatykhoruk 29 ноября 2014 03:25

Лен,как это мужской вкус?очень насыщенный наверное?как только состарятся бананы,попробую его.

tania_bondarets 29 ноября 2014 02:12

когда книгу покажешь?

eastflower 30 ноября 2014 00:39

Танюш, покажу, помню про формы, вот конференцию отработаю - еще неделька осталась - пни меня, чтобы все показала. Дружеский пинок, ой, как помогает :))

tania_bondarets 30 ноября 2014 01:07

Ну тогда уже не отвертишься)

eastflower 30 ноября 2014 01:24

Это точно :))

tastyak 29 ноября 2014 03:33

Ммм) вкусно от одного названия!)

eastflower 30 ноября 2014 00:40

Настюш, спасибо! Мне кажется, все, что с шоколадом и бананом - всегда вкусно. Даже не могу поверить, что 2 года назад при слове "банановая выпечка" я бы скривилась, а теперь пробую любой новый рецепт. Что-то прямо Очень нравится, но еще ни разу не было, чтобы прямо совсем не нравилась.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

