Мраморный кекс (7 февраля 2016)

Давненько меня здесь не было. В городе эпидемия гриппа, детей отправили раньше на каникулы, так что сидим с сыном дома.
Пеку в последнее время мало, снимаю еще меньше, пока что-то приготовлю - уже темно.
Мы с Аидой готовимся к МК Эммануэля Амона (18-21 марта). В этот раз организаторами выступаем сами, нашли хорошую кулинарную студию. Пока идет запись участников, мы переводим рецепты, составляем список закупок, бронируем отель для шефа. В общем, работа идет, и это радует.
А еще девочки позвали помочь в проекте @chefs_battle в инстаграме - подготовить небольшую теорию по кондитерке. Для меня это большая честь участвовать в таком проекте.
Сегодня с кексом. Рецепт увидела у Наташи **moi_natali** . Получился очень вкусный нежный кекс. Он такой вкусный, что 2 кекса исчезли за день.
В общем, рекомендую - быстро и вкусно.



Ингредиенты (на 2 формы):

250 г сливочного масла

440 г сахарной пудры

300 г яиц (5 крупных яйца)

440 г муки

10 г разрыхлителя

100 г молока

25 г какао

Приготовление:

Взбить мягкое сливочное масло с сахарной пудрой. Добавить по одному 2 яйца, разрыхлитель, муку, размешать. Взбивая, добавить оставшиеся яйца.

Какао смешать с молоком.

Отделить от теста 400 г, влить в него молоко с какао, размешать.

Вылить в форму часть белого теста, затем шоколадное, а потом снова белое.

Перемешивать не надо.

Выложить в 2 формы, выпекать при 160С 50 минут.

Приятного чаепития!

Комментарии (34)

liligorina 7 февраля 2016 20:47

Как я рада тебя тут видеть!))И рада за все твои начинания и проекты)) Горжусь!)

eastflower 7 февраля 2016 20:55

Спасибо большое!!! Обнимаю крепко, завтра в планах духовку свою попробовать на эклеры. Ребенок уже вторую неделю просит, а у меня руки не доходят :(

liligorina 7 февраля 2016 20:58

А я недавно тут делала эклерчики. У меня старший все забрал - нам с мужем оставил ровно две штучки - остальные увез домой)))

eastflower 7 февраля 2016 22:28

Вот, вот, эклерчики всем нравятся :)), я новую духовку еще не приручила на эклеры.

liligorina 7 февраля 2016 23:03

Приручай)) У меня старая, что то тоже поменяла свой режим. С трудом приручила макаронс по новой)

Narine Hovhannisyan 7 февраля 2016 21:29

успехов тебе во всех твоих начинаниях,молодчина!

eastflower 7 февраля 2016 23:59

Нарине, спасибо большое!!! Буду стараться :)

vsetajnoejavnoe 7 февраля 2016 21:54

привет, Леночка! рада тебя видеть, забегай :)

eastflower 7 февраля 2016 23:59

Викуль, и я рада увидеться :)), побежала смотреть.

7chocolat 7 февраля 2016 22:58

Вот что люблю с детства. И никакого крема)

eastflower 8 февраля 2016 00:00

Настя, точно, и без крема вкусно :)). А у меня в детстве кексов не было :((, зато были булки и пироги.

filifera 7 февраля 2016 23:53

Лена, молодец, что взялась с подругой за организацию МК! Нужное дело, и желаю вам в этом всяческих успехов! Глядишь, может, и на Э. Риона замахнетесь:)) - свистни тогда заранее, я непременно примчусь. (Вот такое у меня к нему "неровное дыхание".:))Ты не пропадай, мы - в частности, я - к тебе тут каждый день заглядываем, ждем, не порадуешь ли еще чем-то новеньким. Вот куча у меня книг, а пеку в основном по твоим рецептам, как-то так сложилось. Из последних очень понравились Angelo и клубнично-кокосовый от Fr. Colombie (пишу по памяти, надеюсь, не переврала фамилию). Делала еще и малиново-кокосовый из So Good, но он меньше понравился, чем предыдущий…

eastflower 8 февраля 2016 00:04

Леночка, привет! Будем имя нарабатывать, чтобы записывались. Мы все-таки с Аидой (я с ней была на МК у Амона в Москве) не такие известные в широких кругах, так что пока тяжеловато запись идет на демонстрацию. На практику быстро группа набралась, но там мало людей. А программа классная, как раз хотела с заварным тестом подружиться. Буду пытать Эмманэля всяким хитростям и тонкостям. Ну, и шоколада будем много. Постараюсь сделать что-нибудь новенькое. Книг купила и журналы, да, и формы надо новые опробовать. В общем, ты меня пинай, если что :)). Дружеский пинок всегда помогает мотивироваться.

manyasha_p 8 февраля 2016 00:40

У нас тоже карантин был, но завтра уже в школу. @chefs_battle такой крутой проект, с удовольствием слежу за ним.

eastflower 8 февраля 2016 00:41

А мы еще неделю отдыхаем. 14 в школу. Вот, готовлюсь, проект серьезный, это точно :))

sago_cuisine 8 февраля 2016 11:35

Лена, это же замечательно, когда работы много, когда занята любимым делом. Удачи тебе во всём!

eastflower 8 февраля 2016 17:57

Светочка, спасибо!!! Времени бы еще побольше.

tasha7519 8 февраля 2016 13:03

Красота:))

eastflower 8 февраля 2016 17:57

Спасибо! Очень простой в исполнении, но вкус потрясающий.

natapovarenok 8 февраля 2016 14:33

Красивый кекс!Удачи!

eastflower 8 февраля 2016 17:58

Наташенька, спасибо большое!

zalevchik 8 февраля 2016 14:57

Такой знакомый с детства кекс!Рада, что у тебя любимая работа "кипит"! :)

eastflower 8 февраля 2016 17:58

Наташенька, спасибо! Увидела у тебя в ленте кекс, сделаю обязательно :))

katusha_2109 8 февраля 2016 16:40

Очень люблю кексы: всегда просто и вкусно:)У тебя просто чудесный!

eastflower 8 февраля 2016 17:59

Катя, спасибо! Я тоже их люблю. Хотя года 4 назад не пекла их.

agro_al 8 февраля 2016 16:47

Кекс чудесный!Удачи в начинаниях,Лена!

eastflower 8 февраля 2016 18:00

Армине, спасибо большое! Буду стараться, чтобы все получилось :)). Спасибо за поддержку. Это так помогает :)

altruisttka 8 февраля 2016 23:13

приготовлю, спасибо)

eastflower 9 февраля 2016 01:46

Жду вашего мнения, надеюсь, понравится :)

ya_valechka 8 февраля 2016 23:59

Лена, с почином тебя в организационных делах (я ведь не ошиблась? Это дебют?) А кекс и правда очень очень вкусный, я пекла почти по такому рецепту, молока только поболее в моем варианте.

eastflower 9 февраля 2016 01:45

Спасибо! Да, это первый мастер-класс, который организую. Раньше школа кулинарная организовывала, теперь ушла из нее, сами решили попробовать.

sunpolina 10 февраля 2016 18:12

Красавец :)

agro_al 10 февраля 2016 23:54

Чудесный и такой вкусный кекс! Ты точно королева уже их)))

sovenok_ksu 15 февраля 2016 19:49

Леночка, замечательный кекс, текстура очень привлекательная и простой в приготовлении, чудесный! И фотография красивая такая!) Ничего себе, вы сами мк организуете, как здорово). Успехов тебе в начинаниях!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

