Шоколадный кекс (16 января 2024)

Начинаем Новый 2024 год с нового рецепта кекса.

Кекс получился в меру влажным, не таким сладким, дополнительную сладость придает изюм. Цитрусовый аромат придает кексу теплоту, хочется закутаться в плед, заварить чашечку кофе, нарезать кекс, включить фильм и наслаждаться моментом.



Ингредиенты:

188 г яиц

94 г сахара

3 г цедры апельсина

12 г меда

56 г миндальной муки

90 г муки

6 г разрыхлителя

19 г какао порошка

90 г сливок 33%

57 г сливочного масла

38 г молочного шоколада

75 г замоченного в алкоголе изюма

Приготовление:

Сливочное масло растопить с шоколадом.

Сливки нагреть.

Сухие ингредиенты смешать.

В миске смешать венчиком яйца, сахар, цедру, мед до однородного состояния, взбивать не надо.

Всыпать сухие ингредиенты, перемешать лопаткой. Влить теплые сливки, перемешать.

Добавить растопленное масло с шоколадом, перемешать лопаткой.

Добавить изюм.

Выложить в формы или 1 большую форму.

Выпекать при 170С 10-12 минут, снизить температуру до 150-160С и допекать до готовности - зубочистка должна выходить сухой. Время зависит от формы и духовки.

После выемки кекса из духовки дать ему постоять 5 минут, вынуть из формы, охладить на решетке.

Посыпать сахарной пудрой и наслаждаться.

Приятного чаепития!





Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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