Кекс "Дунайские волны"

Автор: Мухаббат
21.02.2015 18:29 - Обновлено 21.02.2015 18:31



В меру сладкое, мягкое тесто, в сочетании с кисловатой вишней и ароматной шоколадной глазурью, придают кексу поистине королевский вкус. Ну а вид в разрезе, просто великолепен. Рекомендую!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 яйца

150 гр. сахара

1 ч.л. ванильного сахара

80 мл. растительного масла

200 мл. + 2 ст.л. молока

3 ст.л. какао

300 гр. муки

2 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

200 гр. свежезамороженной вишни без косточек

1 ст.л. крахмала

для глазури:

100 гр. шоколада

2 ст.л. молока

1 ст.л. сливочного масла



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вишню разморозить, слить выделившийся сок, добавть крахмал и перемешать.

Формы для кекса смазать небольшим количеством растительного масла.

Яйца хорошо взбить венчиком с сахаром, ванильным сахаром и солью. Добавить растительное масло и 200 мл. молока. Всыпать просеянную с разрыхлителем муку и хорошо перемешать.

Вылить половину теста в форму и выложить вишню ровным слоем на поверхность теста. В оставшуюся часть теста добавить какао и 2 ст.л. молока, перемешать и выложить тесто на вишню.

Выпекать в предварительно разогретой до 180*С духовке в течение 40-60 минут. Кекс должен увеличиться вдвое и подрумяниться. Готовность проверить деревянной шпажкой (воткните в середину кекса шпажку и выньте, она должна быть абсолютно сухой).

Готовый кекс вынуть из духовки и полностью остудить на решётке.

Глазурь: в чашку выложить наломанный шоколад, сливочное масло и молоко, и растопить на слабом огне.

Горячей глазурью смазать верх кекса и дать ей полностью застыть.

{jcomments on}