

Творожно-кокосовый кекс с глазурью из белого шоколада

Автор: Мухаббат
24.01.2013 08:09 -



Оставалось у меня кокосовое молоко после приготовления [кокосово-ананасового пирога](#) и я решила его использовать для приготовления кекса. Сочетание творога и кокосовой нотки на мой вкус потрясающее. Кекс не из разряда «воздушных», но структура теста мягкая, с преобладанием сливочного вкуса, а глазурь из белого шоколада идеально гармонирует с этим самым вкусом.

Творожно-кокосовый кекс с глазурью из белого шоколада

Автор: Мухаббат
24.01.2013 08:09 -

ИНГРЕДИЕНТЫ:

тесто:

350 гр. творога

200 мл. кокосового молока

2 яйца

180-200 гр. сахара

50 гр. сливочного масла

200 гр. муки

1,5 ч.л. разрыхлителя

Творожно-кокосовый кекс с глазурью из белого шоколада

Автор: Мухаббат
24.01.2013 08:09 -

щепотка соли

глазурь:

100 гр. белого (непористого) шоколада

3-4 ст.л. молока (в зависимости от желаемой консистенции, жиже или гуще)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сливочное масло растопить и охладить.

Творожно-кокосовый кекс с глазурью из белого шоколада

Автор: Мухаббат
24.01.2013 08:09 -

Муку просеять с разрыхлителем.

Творог, яйца, сахар, соль и кокосовое молоко выложить в чашу блендера и взбить до однородности. Можно взбить миксером.

Полученную массу вылить в чашку, добавить сливочное масло и перемешать. Всыпать муку с разрыхлителем и перемешать лопаткой, чтобы получилась гладкая масса.

Форму смазать небольшим количеством растительного масла и выложить тесто. При необходимости разровнять верх кекса.

Выпекать кекс в предварительно разогретой до 180* духовке в течение 40-50 минут. Кекс должен увеличиться в объёме и стать румяным. Проверить готовность деревянной шпажкой, она при выходе должна быть сухой. Вынуть готовый кекс из духовки, дать немного остыть в форме, затем вынуть из формы и полностью остудить на решётке.

Творожно-кокосовый кекс с глазурью из белого шоколада

Автор: Мухаббат
24.01.2013 08:09 -

Приготовление глазури: молоко вылить в небольшую кастрюльку и разогреть. Убрать с огня и выложить в горячее молоко шоколад, поломанный на кусочки. Мешать силиконовой или деревянной лопаткой до полного растворения шоколада.

Вылить тёплую глазурь на поверхность кекса и дать ей застыть. *Я ещё дополнительно украсила декоративными палочками из белого шоколада с орнаментом, предварительно их поломав на маленькие кусочки.*

Творожно-кокосовый кекс с глазурью из белого шоколада

Автор: Мухаббат
24.01.2013 08:09 -



{comments on}