

Постный шоколадный кекс

Автор: Мухаббат
16.04.2013 09:04 -



Не смотря на то, что это постный кекс, уверяю Вас он по вкусу лучше многих сдобных бисквитов. В меру сладкий, мягкий и слегка влажный, с ярко выраженным шоколадным вкусом. Вкусный и на второй, и на третий день. Единственный совет, для того, чтобы получить насыщенный и богатый шоколадный вкус, нужно использовать какао-порошок хорошего качества! Рекомендую этот кекс всем, без исключения!

Постный шоколадный кекс

Автор: Мухаббат
16.04.2013 09:04 -

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 мл. бутилированной воды или охлаждённой кипячёной

250 гр. сахара

250 гр. муки

80-100 мл. растительного масла без запаха

40 гр. какао-порошка (хорошего качества)

1,5 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

20 гр. горького шоколада для украшения.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Муку просеять с разрыхлителем.

Воду налить в чашку, добавить соль и сахара, перемешать венчиком. Всыпать муку с разрыхлителем, перемешать до однородности. Влить растительное масло и снова всё хорошо перемешать. Добавить просеянный через сито какао-порошок и аккуратно перемешать. Масса должна быть, однородной, гладкой и по консистенции должна быть похожа на сметану.

Тесто выложить в форму для кекса (у меня силиконовая, поэтому маслом её не смазываю, если в вашем случае это необходимо, то смажьте форму небольшим количеством растительного масла) при необходимости разровнять верх.

Выпекать в предварительно разогретой до 180* духовке в течение 40-45 минут. Кекс должен увеличиться в объёме и хорошо пропечься. Готовность проверить деревянной

Постный шоколадный кекс

Автор: Мухаббат
16.04.2013 09:04 -

шпажкой, она при выходе должна быть абсолютно сухой.

Вынуть готовый кекс из духовки, дать немного остыть в форме, затем переложить на решётку.

Горький шоколад натереть на крупной тёрке и посыпать верх тёплого кекса. Шоколад на тёплом кексе слегка подтает и придаст вид расплавившихся капелек.

Кекс есть, когда он полностью остынет.

{comments on}