Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Шоколадный кекс. Chocolate Sour Cream Bundt Cake

4 апреля 2015 15:32 · https://open-cook.ru/recipes/shokoladnyj-keks-chocolate-sour-cream-bundt-cake



Безумно вкусный, бесконечно шоколадный и очень нежный кекс! Прост в приготовлении, можно украсить ягодами и фруктами. Название **Bundt Cake** относится к особой форме, в которой выпекается кекс, вы увидите ее внутри рецепта. Но вы можете воспользоваться обычной глубокой круглой формой диаметром 24-26 см или парочкой стандартных прямоугольных форм для кексов.

Рецепт я нашла вот здесь.

На 1 Bundt Cake нужно:

- 230 гр сливочного масла
- 1/3 стакана какао (стакан, объемом 240 мл)
- 1 стакан воды (240 мл)
- 1 ч.л. соли
- 280 гр муки
- 350 гр сахара
- 1,5 ч.л. пищевой соды
- 2 больших яйца
- 1/2 стакана сметаны (стакан объемом 240 мл)
- 1 ч.л. ванильного экстракта или 1 пакетик ванильного сахара

Для шоколадной глазури:

- 115 гр шоколада (лучше темного)
- 1,5 ст.л. кукурузного сиропа или сиропа агавы (у меня его не было, готовила глазурь сиропа)
- 1/2 стакана жирных сливок 33-35% (стакан объемом 240 мл)
- 1,5 ст.л. сахара

В сотейник сложить сливочное масло, порезанное кубиками, какао, соль и воду.



На среднем огне, помешивая, довести содержимое сотейника до расплавления масла. Когда масса станет однородной снять с огня. Не доводить до кипения.



В глубокой миске смешать муку, сахар и соду, ванильный сахар. если используете его. Добавить половину масляной смеси из сотейника и размешать. Получится густая масса, это нормально.



Добавить оставшееся содержимое сотейника. размешать венчиком или взбить миксером до однородного состояния.



Добавить в тесто яйца по одному за раз, после каждого взбивая.



Выложить в тесто сметану и ванильный экстракт, если используете его.



Взбить до однородности.



Металлическую форму смазать сливочным маслом и присыпать мукой, силиконовую смазывать не нужно, кроме случая. когда вы используете ее впервые, как я. Выложить тесто в форму и отправить в духовку, разогретую до 175 градусов, на 40-45 минут. На готовность проверить зубочисткой или деревянной шпажкой, воткнув ее в середину кекса, если она сухая, значит, можно вынимать.



Готовому кексу дать отдохнуть в форме минут 15, затем вынуть и дождаться пока он полностью остынет.



Для глазури в отдельную миску поместить мелко порезанный шоколад и кукурузный сироп, если он у вас есть.



В сотейник вылить сливки и добавить сахар, довести до кипения и растворения сахара.



В миску с шоколадом и сиропом вылить горячие сливки, размешать до расплавления шоколада и взбить до однородной консистенции.



Щедро полить глазурью остывший **кекс**.



Можно чем-нибудь украсить или оставить так.



А еще можно присыпать сахарной пудрой.



Приятного аппетита!


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой