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

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

Шоколадный кекс с черной смородиной

10 июля 2015 12:13 · https://open-cook.ru/recipes/shokoladnyj-keks-s-chernoj-smorodinoj



Этот **шоколадный кекс** - Бомба! Нежный, немножко влажный, воздушный. А *черная смородина* придает приятный вкус кексу и кислинку. Не думала, что сочетание какао и черной смородины будет таким фантастическим! Готовится очень просто и быстро, а уж с ягодами сейчас проблем нет, самый сезон для *черной смородины* :) Настоятельно рекомендую его приготовить!

Для одного кекса (на стандартную прямоугольную кексовую форму):

- 180 гр сливочного масла комнатной температуры
- 200 гр сахара

- 200 гр муки
- 3 яйца
- 2 ст.л. *какао*
- 100 мл сметаны
- 2 ч.л. ванильного сахара или 1 ч.л. ванильного экстракта
- 1 ч.л. разрыхлителя
- щепотка соли
- 1 стакан *черной смородины*

Ягоды нужно перебрать. Если нужно, то промыть их и обсушить осторожно бумажным полотенцем.

В миске взбить масло с сахаром и ванильным сахаром (если используете его) до пышности.



По одному вбить яйца, после каждого хорошенько взбивая.



В отдельной миске смешать муку, *какао*, соль и разрыхлитель.



Просеять мучную смесь в масляно-яичную.



Перемешать и взбить до однородного состояния.



Добавить ванильный экстракт (если использовали его), который можно купить в моем магазинчике. Перемешать.



Добавить сметану, взбить до однородности.



Выложить в тесто *черную смородину* и аккуратно перемешать.



Форму смазать маслом или выстелить пергаментной бумагой.



Выложить в форму тесто, разровнять.



Кекс можно печь и в маленьких формочках, хоть металлических, хоть силиконовых, хоть бумажных. Я тестировала бумажные формочки из своего магазинчика, получилось отлично, но времени на выпечку нужно в два раза меньше, чем для большого кекса.



Отправить кекс в духовку, разогретую до 170 градусов, на 50-60 минут. На готовность проверить зубочисткой или деревянной лучиной, воткнув ее в середину кекса, если вышла сухая, значит, он готов.



А вот так он получился в маленьких формочках.



Дать кексу немного остыть в форме, затем вынуть его.



Этот шоколадный кекс с черной смородиной настолько хорош, что ему не требуются украшения. Он безумно вкусный и очень ароматный!



Приятного аппетита!

Рецепт я нашла вот тут.

Комментарии: 7

Елена # 13:34 31.07.2015

Спасибо за ваши рецепты. Кекс получился просто восхитительным, но как сказал муж у кекса есть один "недостаток": "Он очень быстро съедается".

Оксана # 20:18 13.11.2015

Кекс реально бомба. Получился очень нежный, сахара в меру. Я вместо смородины добавила мороженной вишни. Вишня и шоколадный вкус очень сочетаются. Хочу еще поэкспериментировать с клюквой. Спасибо за рецерт

ирина # 11:46 2.12.2015

Анюта, спасибо за вкусняшку! Тесто очень вкусное(даже сырое))) я в спешке забыла добавить разрыхлитель-расстроилась, думала всё безнадёжно(азря!тесто поднялось чуть-чуть-наверно из-за моего усердного взбивания))думаю теперь с вишней поэксперементировать

Екатерина. # 19:33 30.01.2016

Спасибо ,очень вкусно .К ягодам добавила еще и чернослив.ммммм вкусно)

Наталия # 21:11 2.02.2016

Кекс потрясающий! Все оценили! Очень вкусный! Сделала с вишней замороженной. Спасибо!!!

Анастасия # 17:27 1.11.2018

Замечательный рецепт. Спасибо Вам большое.

Галина # 12:45 24.03.2020

Это было очень невкусно, к сожалению.