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

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

Ванильно-шоколадный кекс

2 марта 2016 18:11 · https://open-cook.ru/recipes/vanilno-shokoladnyj-keks



Это интересный и вкусный кекс! Готовится не сложно, но придется немножко повозиться. Одна часть кекса насыщенная шоколадная - это **Брауни**, а затем идет ванильный кекс. Отличное дополнение к чашечке кофе или стакану чая. Я готовила несколько этих кексов для новогоднего корпоратива и, кажется, он пришелся всем по душе. Но больше всего он понравился мужу, который уплетал его за обе щеки, так что даже для фото чудом осталось только 3 кусочка.

На 1 кекс:

Для Брауни:

- 140 гр темного шоколада
- 50 гр сливочного масла
- 50 гр коричневого сахара
- 1 яйцо
- 35 гр муки

Для ванильного кекса:

- 120 гр сливочного масла комнатной температуры
- 100 гр сахара
- 2 яйца
- 120 гр муки
- 2 гр (1/4 ч.л.) разрыхлителя
- 50 мл молока
- 2 ч.л. ванильного сахара

Вам понадобится форма для кекса примерно 10х20 см. Но можно использовать и круглую форму, и квадратную.

Вначале нужно приготовить **Брауни.**

Шоколад наломать небольшими кусочками, а масло нарезать небольшим кубиком. Сложить в миску и растопить на водяной бане. Для этого нужны две кастрюли, одна поменьше, другая побольше. В ту, что побольше налить немного воды, довести до кипения. Сверху поставить миску или кастрюлю с шоколадом и маслом. Вода не должна доходить до дна верхней емкости.



Дать шоколаду немножко остыть и всыпать сахар, размешать.



Добавить яйцо и снова перемешать, лучше венчиком.



Добавить муку, перемешать.



Форму смазать маслом, вылить в нее тесто и отправить в духовку, разогретую до 180 градусов, на 15 минут. Вынуть из духовки и дать немного остыть. Снизить температуру в духовке до 160 градусов.



Пока Брауни остывает, приготовить тесто для ванильного кекса.

В миске мягкое масло, сахар и ванильный сахар взбить до кремообразной консистенции.



Добавить яйца по одному, после каждого взбивая тесто.



В отдельную миску просеять муку с разрыхлителем. Добавлять в тесто муку, чередуя с молоком, каждый раз взбивая.





Получится отличное тесто, легкое и воздушное!



Форму с брауни смазать маслом (т.е. бока формы над слоем брауни). Выложить в нее тесто.



Разровнять и отправить в духовку. Выпекать 25-30 минут при 160 градусах.



Духовки у всех разные, имейте ввиду, что ваш кекс может приготовиться раньше или позже. Поэтому на готовность нужно проверить деревянной палочкой или зуборчисткой, воткнув ее в центр кекса. Если выйдет сухая, значит, он готов.



Дать кексу немножко остыть в форме и выложить на блюдо или тарелку.



Осталось только разрезать кекс и с удовольствием скушать его.



Особенно хорош он с теплым молоком. Кстати, неплохо хранится в закрытом пакете неделю.



Приятного аппетита!

Рецепт взяла здесь, но добавила в него ванильный сахар.

Комментарии: 7

Ольга Тимченко # 09:26 15.03.2016

А можно вместо молока использовать сметану или молоко?

Ольга Тимченко # 09:27 15.03.2016

Ой, извините, сметану или кефир)))

> **Анна Нечаева** # 17:54 18.03.2016
>
> Честно говоря, в этом рецепте лучше обойтись молоком))
>
> **Анна Нечаева** # 19:36 2.05.2017
>
> Думаю, что можно. Правда, не экспериментировала, так что за результат не ручаюсь.

Татьяна # 20:09 10.02.2017

Анна, спасибо большое за рецепт! КеКс получился очень вкусным!!
ТАТЬЯНА.

Ангелина # 08:52 26.10.2017

Простите, а можно горький шоколад заменить молочными

> **Анна Нечаева** # 14:31 27.10.2017
>
> По идее можно. В принципе, с молочным тоже должно получится.
