

Готовим вместе с Нямой

Очень шоколадный кекс с секретом

Очень шоколадный кекс с секретом

2011-09-25 22:39:15



Периодически в интернете я встречала рецепты сладкой выпечки с добавлением кабачка, но относилась к этому немного скептически и вот я решила попробовать. Боже мой!!!!!!!!!!!!!! Я жалею, что упустила столько времени и не добавляла кабачок во всю свою выпечку! Это просто невероятно! Мало того, что кабачок содержит минимум калорий, а здесь он заменяет половину массы, а ещё он придаёт тесту такую потрясающую структуру, которую можно добиться, разве что, добавив несколько ложек разрыхлителя, но зачем??? Обязательно попробуйте этот потрясающий кекс! Кстати, кабачок не чувствуется вообще, никто и никогда не догадается, что он там!

Нам понадобится:

120 г сливочного масла

0,5 стакана растительного масла

250 гр сахара

1 ст.л. ванильного сахара или пару капель экстракта

1 ч.л. соды

2 яйца

0,5 стакана сметаны

300 г муки

50 г несладкого какао-порошка

3 ч.л. растворимого кофе

350 г натёртого на крупной тёрке или измельчённого в блендере кабачка

60 натёртого шоколада (честно признаюсь - не добавила и очень рада, потому что и так безумно шоколадно)

щепотка соли

Для глазури:

100 г тёмного шоколада

40 г сливочного масла

Далее всё просто, я использовала чашу блендера с ножами и постепенно добавляла туда ингредиенты.

Сливочное масло комнатной температуры растираем с сахаром и ванильным сахаром, по одному добавляем яйца, потом сметану, соль, хорошо взбиваем и вливаем растительное масло.

Постепенно добавляем просеянную с содой и какао муку, всыпаем кофе, ещё раз хорошо взбиваем

Готовим вместе с Нямой

Очень шоколадный кекс с секретом

и постепенно добавляем в тесто натёртый кабачок (если он не очень молодой, то очищаем его от кожуры и семян).



Кстати, нечто похожее я пробовала в [papa johns](http://papa.johns), кто знает, может этот способ используют и не только в домашних условиях 🍌

Шоколад натираем на крупной терке или измельчаем ножами блендера и добавляем в тесто. Форму смазываем маслом и выкладываем тесто.

Выпекаем кекс в разогретой духовке при 160°C, примерно 40-50 минут, готовность кекса проверяем шпажкой или зубочисткой, она должна остаться сухой.

Для глазури топим масло и шоколад в микроволновке или на паровой бане, периодически тщательно размешивая.



Готовый кекс охлаждаем в форме, перекладываем на блюдо и поливаем глазурью. Я нарезала на квадратики и немного подержала в холодильнике перед подачей.



Приятного чаепития!!!

© www.njama.ru