

Шоколадный кекс с орехами, малиной и шоколадом

- Сахар — 200 г
- Яйца- 3 шт
- Ореховая мука — 90 г
- Разрыхлитель — 7 г
- Мука — 140 г
- Тёмный шоколад (65%+) — 100 г
- Нутэлла — 50 г
- Сливки 33% — 100 г
- Сливочное масло 82,5% — 80 г
- Малина



Яйца (3 шт) взбиваем с сахаром (200 г) на максимальной скорости миксера, и чем дольше, тем лучше. Минут 5-10 точно! Сахар я взял коричневый, но можете взять и белый, вкус будет чуть хуже. Пока яйца взбиваются, смешайте до однородности сухие ингредиенты: ореховую муку (90 г), муку (140 г), разрыхлитель (7 г). Качество муки не важно, а вот из сортов я бы взял фундук. Растопите тёмный шоколад (100 г). Добавьте мягкое сливочное масло (80 г) и пасту Нутэлла (50 г). Вместо пасты подойдёт и арахисовая и фисташковая и любой урбеч. Соедините до однородности!

Подготовьте форму для кекса. Масса взбитых яиц должна быть очень пышной, крепкой и увеличиться в объеме раза в три. Добавьте половину сухих ингредиентов и вмешайте их силиконовой лопаткой.

Затем введите жирные сливки (100 г).

Затем вторая часть сухих ингредиентов.

В конце осторожно введите чуть остывшую шоколадную массу.

Тесто должно стать однородным, но мешайте осторожно.

Добавьте замороженную (или свежую) малину.

Переложите тесто в форму. У меня 10x17x9 см. Выпекайте в духовке, разогретой до 155 градусов до полной готовности. Время выпекания будет зависеть от геометрии вашей формы, и будет варьироваться от 25 до 60 минут. Когда кекс будет готов, выньте его из духовки и, оставив в форме, накройте полотенцем до полного остывания. Смажьте верх кекса растопленным шоколадом и посыпьте фисташкой.

Закройте сверху слоем шоколада. Здесь удобно наносить его тонкими полосками.

В таком виде дайте ему застыть, а потом вынимайте из формы.

Украсить можно малиной и кусочками фисташек. Разрез будет радовать вас текстурой и вкраплениями ягод!

