



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Плачущий кекс

Ağlayan Kek



4 яйца
1 стакан сахарной пудры
2 ст.л. какао
1 кофейная чашечка молока
1,5 стакана муки
1 пачка разрыхлителя
1 пачка ванилина
Увлажнить:
1,5 стакана молока
Сверху:
1 пачка порошка крема Шанти
1 стакан холодного молока
Для соуса:
2 стакана воды
0,5 стакана сахара
2 ст.л. какао
2 ст.л. муки

- # Яйца и сахар взбить в белую пену. Добавить молоко, перемешать.
- # Затем добавить муку, какао, разрыхлитель и ванилин, перемешать и вылить в смазаную маслом форму.
- # Поставить в разогретую до 170 градусов духовку на 45 минут.
- # Для соуса: В кастрюльку налить воду, сахар, муку и какао, варить до загустения, дать остыть.
- # Достать кекс из духовки, дать остыть 15 минут. Затем полить 1,5 стаканами холодного молока.
- # В чашке взбить порошок крема Шанти с молоком.
- # На кекс вымазать сначала крем, затем полить соусом.
- # Поставить в холодильник на ночь.

Соус обязательно должен остыть, иначе крем потечёт.