



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

Кекс Роял

Royal Kek



3 яйца
1,5 стакана сахара
1,5 стакана муки
Пол стакана раст.масла
Пол стакана не сладкого йогурта
Пол стакана измельчённых грецких орехов
1 стол.ложка гашёной соды
1 пакетик ванилина
2 стол.ложки какао
Для шоколадный соуса:
80 гр. шоколада
4 стол.ложки молока
2 стол.ложки маргарина

- # Яйца и сахар взбить миксером (10 минут), до получения кремообразной массы.
- # Добавить все жидкие продукты, немного взбить, после- остальные, перемешать до однородной массы.
- # Вылить в сплошную, смазанную маслом форму. Запекать 40 минут, при температуре 180.
- # Достать из духовки, через 10 минут перевернуть.
- # В кастрюльку положить шоколад, маргарин, налить молоко и поставить в большую кастрюлю с кипящей водой.
- # Когда шоколад и маргарин растают, снять с огня, немного остудить.
- # Шоколадный и тёплый соус полить на кекс, дать настояться и подавать к столу.

Этот способ приготовления шоколадного соуса называется : Бен- Мари.