



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

Мраморный Кекс

Mermer Kek



4 яйца
1,5 стакана сахарной пудры
1 стакан молока
250 гр. слив. масла
4 стакана муки
10 гр. соды (гашёной)
Щепотка соли
2 столовые ложки какао
1 пакетик ванилина

В глубокую посуду положить талое масло, высыпать сахар. пудры. Хорошо перемешать миксером.
Разбить яйца, помешать, вылить молоко.

Добавить просеянную муку, соль, соду и ванилин, мешать до однородной массы. (Тесто должно получиться немного гуще обычного). Тесто разделить на 2 части, в одну половину добавить какао, помешать.

Форму для кекса смазать маслом, вылить 1 столовую ложку теста с какао и 1 столовую ложку светлого теста.

Вторым слоем налить так же по одной ложке на тесто с какао - светлое и на светлое - тесто с какао.

Таким образом заполнять форму, пока не закончиться тесто.

Запекать приблизительно 1 час, при температуре 165. (Что бы убедиться, что кекс готов, нужно воткнуть зубочистку, на ней не должно остаться теста).

Готовый кекс оставить в выключенной духовке на некоторое время.

Достать из духовки, немножко остудить и перевернуть на плоскую тарелку.

Мраморный Кекс- это Французский рецепт, настоящее название- Gateau Mabre.