



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

Мраморный Кекс

Mermer Kek



4 яйца
1,5 стакана сахарной пудры
1 стакан молока
250гр.слив.масла
4 стакана муки
10гр.соды (гашёной)
Щепотка соли
2 стол.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 2части,в одну половину добавить какао,помешать.
- # Форму для кекса смазать маслом,вылить 1 стол.ложку теста с какао и 1стол.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 1час,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,немного остудить и перевернуть на плоскую тарелку.

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