

Шоколадно-ореховые кексы

60–90 Мин.

Способ приготовления

1. Растопите сливочное масло и отставьте в сторону. В миске смешайте яйца, ванильный сахар, сахар и щепотку соли. Разрежьте стручок ванили вдоль, извлеките мякоть, добавьте ее к яичной смеси. Взбивайте на средней скорости до загустения и пышности, около 7 минут.
2. В отдельной миске смешайте муку, какао-порошок и разрыхлитель, затем просейте. Постепенно добавьте половину сухих ингредиентов к яичной смеси и аккуратно перемешайте лопаткой. Добавьте оставшиеся сухие ингредиенты и молотые грецкие орехи, аккуратно перемешивая до однородности.
3. Охладите тесто в холодильнике в течение 30–60 минут. Разогрейте духовку до 175°C. Хорошо смажьте формы растопленным маслом. Переложите тесто в кондитерский мешок и заполните формы. Если осталось тесто, храните его в холодильнике, пока выпекается первая партия кексов.
4. Выпекайте кексы 10–12 минут. Выньте их из духовки и дайте им немного остыть в форме, прежде чем переложить на решетку для полного остывания.
5. Окуните верхнюю часть в растопленный шоколад и посыпьте измельченными орехами. Дайте шоколаду застыть перед подачей. Приятного аппетита!

Ингредиенты 12 Порции

= Kotányi Produkte

Для теста:

2 шт.	Яйцо
10 г	Ванильный сахар с натуральной ванилью
90 г	Сахар
Щепотка	Соль морская
100 г	Мука
5 г	Какао
0.5 ч.л.	Разрыхлитель теста
1 шт.	Ваниль натуральная бурбонная в стручках
15 г	Грецкие орехи молотые

Для украшения:

100 г	Шоколад топленый
По вкусу	Орехи