



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

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 остить 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!

