

Кексы с шоколадной глазурью

Автор: Jaxa

13.11.2010 07:30 -



Невероятно вкусно и нежно.

Требуемые ингредиенты

- яйцо - 4 шт.
- сахарная пудра - 4 ст. л.
- мука - 4 ст.л. для **начинки и глазури:**
- сладкие сливки с ванилином 2 стакан
- шоколад 100г
- масло сливочное - 100г

Яичные желтки и сахарную пудру взбить в пену, добавить к ней муку и крепкую пену из яичных белков. Маленькие круглые формы для выпечки кексов смазать маслом, посыпать мукой и наполнить массой больше чем на половину высоты. Выпекать изделия в горячей печи. Готовые кексы вынуть из формочек и чайной ложкой вырезать в каждом посередине ямку. Кексики обмакнуть в шоколадную глазурь, а когда она немного затвердеет, наполнить ямки в кексах взбитыми сливками. Для глазури: шоколад в маленькой кастрюле развести на пару или водяной бане и, добавляя малыми дозами сливочное масло, вымешать густую массу.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}