

Пышный и воздушный шоколадный кекс, пропитанный необычным кремом, тоже шоколадным. Весь секрет этого чудного крема заключается в добавлении небольшого количества картофельного крахмала. В итоге шоколадный торт в мультиварке получается очень вкусным, ароматным и прямо тающим во рту.



Ингредиенты для шоколадного кекса:

куриное яйцо - 2 шт.

сахар - 1 стакан

маргарин (или сливочное масло) - 150 г

какао-порошок - 2 ст. ложки

разрыхлитель для теста - 1 ч. ложка

пшеничная мука - 1 стакан.

Время выпечки - 35-40 минут.

Ингредиенты для шоколадного крема на крахмале:

молоко - 1 стакан

какао-порошок - 1 ст. ложка с горочкой

сахар - 1,5 ст. ложки

сливочное масло - 1 ст. ложка

картофельный крахмал - 1,5 ст. ложки.

Рецепт шоколадного торта в мультиварке

В глубокой чашке соединяем два яйца и стакан сахара. Теперь на помощь нам придет миксер. Куда же без него? Вжик! И пенная масса готова.

Кусочек маргарина (а еще лучше сливочного масла) - растопите, не доводя до кипения, и влейте в яично-сахарную смесь. Сюда же вливаем соду, гашенную уксусом. Её можно заменить на чайную ложку разрыхлителя.



Очередь за какао-порошком, ароматным и рассыпчатым. Обратите внимание, что он должен быть именно рассыпчатым. Иначе воспользуйтесь маленьким ситечком и просейте через него пару столовых ложек какао. Добавляем его в тесто.



Замес теста подходит к концу, осталась только пшеничная мука. Её также просеиваем через сито.



Знаете, что интересно в этом рецепте — его консистенция будет походить на сметанную.

Видео рецепт приготовления шоколадного заварного крема

Поверьте, готовится он достаточно быстро. Консистенция его необычна из-за присутствия картофельного крахмала. Но вкус в итоге понравился всем.

Варить его удобно в небольшой кастрюле. Вливаем в неё половину стакана молока, подогреваем его и добавляем какао, сахар и масло. Помешиваем ложкой и держим на огне до тех пор, пока все ингредиенты не соединятся в дружной массе. Снимаем и даем немного остыть.

В кружке смешиваем оставшуюся половину молока и полторы столовые ложки крахмала. Сначала может показаться, что крахмал взялся комком - не верьте. Помешайте смесь вилкой и тогда картофельный крахмал отлично соединится с молоком (но если перестать размешивать, крахмал осядет на дне кружки).



Теперь вливаем крахмальную смесь в чуть остывший крем, хорошо перемешиваем и снова ставим на медленный огонь. Через пару минут постоянного помешивания крем будет готов.



Мультиблог



Приятного чаепития!



Нашлась замечательная книга по шоколадной выпечке. У вас есть такая?

Сторговать или материалы запрещено