

Шоколадный кекс

Ингредиенты:

- Мука пшеничная (110 г)
- Яйцо (4 штуки)
- Масло сливочное (150 г)
- Сахар (150 г)
- Разрыхлитель (10 г)
- Шоколад черный горький (60 г)

1. Шоколад натереть на мелкой тёрке.
2. Взбить яйца с сахаром до стойкой пены, при постоянном помешивании добавить размягченное сливочное масло, муку, разрыхлитель, тертый шоколад и перемешать до однородной массы.
3. Смазать форму сливочное маслом, выложить тесто.
4. Печь в мультиварке на программе «Выпечка» 1 час 20 минут.

(рецепт от Валентины Юшиной)

Глазурь.















































1 способ. Смешать один к одному сливки 33% и белый шоколад, можно на водяной бане, а можно хорошо разогреть сливки и влить в ёмкость с шоколадом и хорошенько размешать.

2 способ. 100 мл сливок, 100 г шоколада, 30-35 г сливочного масла + если любите сладкое 2 ст. ложки сахара (или сахарной пудры), хорошо вымешать на водной бане. (рецепты от Марины Барониной)



Ключ к схеме (мулине DMC)

Крест (в 2 нити)

цвет	символ	номер	цвет	символ	номер
		347			3712
		435			3770
		801			3777
		869			3856
		904			
		906			435+869
		907			3371+938
		938			801+938
		945			945+951
		951			951+3770
		3328			945+3856
		3371			435+3856

Бэкстич (в 1 нить)

цвет	символ	номер
		310
		435
		938

Бэкстич (в 2 нити)



цвет	символ	номер
		310

Схема для вышивки
«Шоколадный кекс»
разработана
Юлией Кожемякиной

Размер: 88 x 87 крестиков
Крест, фрузелок, бэкстич

Пусть все будет в шоколаде!

