

Тыквенно-шоколадный кекс



Для шоколадного теста: 150 г муки, 2 ст. ложки какао, 1 чайная ложка разрыхлителя, 2 яйца, 50 г сметаны, 60 г сливочного масла, 125 г сахара, ваниль.

Для тыквенного теста: 125 г тыквенного пюре, 75 г сахара, 50 мл растительного масла, цедра лимона, 200 г муки, 1 яйцо, 1 чайная ложка разрыхлителя, щепотка соли.

Муку просеять с какао и разрыхлителем. Сливочное масло растереть с сахаром, добавить взбитые яйца, ваниль и сметану. Перемешать. Смешать мучную и масляную смеси.

Приготовление тыквенного пюре: взять на 100 г больше свежей тыквы, очистить, нарезать мелко и варить 15 минут. Слить воду и взбить блендером.

Смешать пюре, растительное масло, взбитое яйцо, сахар и цедру. Добавить муку, соль, разрыхлитель и взбить.

В смазанную маслом форму выложить тыквенное, затем шоколадное тесто.

Выпекать при 180° 50-60 минут.

Кекс посыпать сахарной пудрой.

Время приготовления 80 минут