



Мраморный кекс

с какао и ванилью

6 порций • Подготовка 25 мин • Выпечка 35–40 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 4 яйца
- 180 г сахара
- 180 г муки Т55
- 180 г сливочного масла
- 10 г какао-порошка
- 1 пакетик разрыхлителя
- ½ стручка ванили
- масло и мука для формы



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 01** Разогрейте духовку до 180 °C. Растопите сливочное масло на слабом огне.
- 02** Для ванильного теста смешайте 2 яйца, 90 г сахара и семена ванили. Добавьте 90 г муки, половину разрыхлителя и половину растопленного масла.
- 03** Для шоколадного теста смешайте оставшиеся 2 яйца и 90 г сахара. Добавьте 90 г муки, просеянное какао, оставшийся разрыхлитель и масло.
- 04** Смажьте форму для кекса маслом и присыпьте мукой. Выкладывайте оба вида теста поочередно.
- 05** Выпекайте 35–40 минут. Проверьте готовность деревянной шпажкой или кончиком ножа: они должны выходить сухими. Подавайте тёплым.

