

Шоколадний кекс з грушами

Груша у шоколадному царстві - ось як ще можна назвати цей витвір.

Усі поціновувачі шоколаду, мигдалю та груш можуть збагатити свій гормон щастя цим незвичним десертом. Це витончений смак і невимовна насолода у кожному шматку.

Оksamитовий та водночас соковитий, щедрий на мигдаль та наповнений присмаком амарето, увінчаний м'якими дьшесними грушами та довершений глянцевою глазур'ю.

На вигляд - це кекс, а на смак - це шедевр!

Проте, є один нюанс - він надовго не затримається на вашому святочному столі, просто тане у роті!

Поради:

- Вибрати зрілі груші, краще маленькі за розміром.
- Якщо груші не дуже спілі й тверді, їх краще проварити очищеними 10 хв у сиропі: 750 мл води або апельсинового соку, якщо вибираєте воду, то варто додати сік одного лимону та 100 г цукру.
- Краще використовувати круглу тортівницю з боком, який відкривається, адже так легше виймати крихкого пирога.
- Прямокутну форму обов'язково встелити листом паперу для випічки.
- Цей шедевр краще смакуватиме кімнатної температури, зберігання в холодильнику змінює текстуру і не відкриває повноти аромату.
- Кекс найкраще спожити у перший день приготування, але він доволі добре смакуватиме і наступного дня.

Для кексу:

- 150 г чорного шоколаду (70%)
- 50 мл мигдалевого лікеру амарето

- 120 г вершкового масла
- 120 г цукру
- 4 яйця
- 80 г мигдалевої пудри (дрібно змелений мигдаль)
- 40 г борошна
- 1 столова ложка темного какао
- 1 чайна ложка з верхом розпушувача для тіста
- 1 дрібка солі
- 4 – 5 спілих, малих груш

Для ганашу:

- 80 г темного шоколаду
- 60 мл рідких вершків
- 20 мл мигдалевого лікеру амарето

Розігріти духовку до 180 С. Підготувати прямокутну форму для кексу 30 см або круглим діаметром 22 см. Встелити форму пергаментним листом, щоб готовий кекс легко виймався з форми.

Розтопити шоколад з лікером Амарето в мікрохвильовій печі або на водяній бані, часто помішуючи.

Збити м'яке масло з цукром до білого кольору.

Додавати по одному яйцю та продовжувати збивати.

Додати розтоплений шоколад. Змішати.

В окремій мисці змішати мигдалеву пудру, борошно, какао, розпушувач та сіль і додати до масляної маси. Перемішати.

Почистити від шкірки груші.

Вилити тісто у приготовану форму. Груші рівномірно викласти на тісто та легко втиснути їх.

Груші не повинні бути в притик одна до одної чи до краю, оскільки тісто дуже крихке, щоб не ламалося при вийманні із форми чи при нарізанні. А також, щоб сік від груш не розмочував тісто.

Випікати 40 – 60 хвилин.

Вийняти десерт з духовки та добре охолодити. Опісля, дуже обережно вийняти кекс з форми, наявність паперу для випікання доволі полегшить цю процедуру.

Для приготування ганашу необхідно подрібнений шоколад разом з вершками по декілька секунд нагрівати у мікрохвильовій печі або на водяній бані, постійно перемішуючи до повного розчинення. Додати лікер Амарето та розмішати.

Кекс рівномірно полити шоколадним ганашем і десерт готовий.

















