



Продукти:

200 гр черен шоколад

150 гр краве масло

3 яйца

150 + 100 гр захар
300 гр брашно
50 гр царевично нишесте
2 ч.л. бакпулвер
1 ч.л. сода за хляб
100 мл прясно мляко
75 гр печени безсолни фъстъци
150 гр сметана 30%
щипка сол

Начин на приготвяне:

Разтопете шоколада и маслото на водна баня, охладете леко.

Загрейте фурната до 175 градуса, намажете форма за кекс с дължина 25 см с мазнина и поръсете с брашно.

Разбийте яйцата със 150 гр захар до кремообразна бяла смес.

Прибавете шоколада, в купа пресейте брашното, нишестето, бакпулвера и содата.

Прибавете ги в три приема към сместа, като редувате с пряското мляко.

Изсипете сместа във формата, заравнете я.

Печете 40-50 минути, проверявайте готовността с дървена клечка.

Оставете кексът да се охлади 10 минути във формата, след това го извадете.

Поставете го върху решетка, набодете на няколко места с клечка.

Карамелизирайте 100 гр захар, прибавете загрятата до кипене сметана.

Разбъркайте, прибавете ядките и щипка сол.

Полейте кекса като набодете още няколко пъти с клечка за да попие част от карамела.