



Лимонно-шоколадный мраморный кекс

Нежный кекс с лимонной кислинкой и шоколадными вкраплениями. Красивый мраморный рисунок внутри. Для приготовления в аэрогриле используйте небольшую форму для запекания.

 60 мин

Ингредиенты

Сахар — 125 г

Сливочное масло — 125 г

Яйца — 3 шт

Мука — 125 г

Разрыхлитель — $\frac{3}{4}$ ч. л.

Какао-порошок — $1\frac{1}{2}$ ст. л.

Шоколад чёрный — 50 г

Лимон — 1 шт.

Приготовление

1. Шоколад мелко порубите. С лимона снимите цедру и выжмите сок.
2. В миске взбейте сливочное масло и сахар до пышности.
3. Добавляйте яйца по одному, каждый раз хорошо взбивая.
4. Всыпьте муку и разрыхлитель, перемешайте.
5. Разделите тесто на две равные части.
6. В одну часть добавьте какао-порошок, 2 ст. ложки воды и рубленый шоколад. Перемешайте.
7. В другую часть добавьте лимонный сок и цедру. Перемешайте.
8. Застелите форму для выпечки бумагой для выпечки, смажьте края маслом.
9. Выложите тесто в форму слоями: часть светлого, часть тёмного. Затем проведите по тесту шпажкой, чтобы получился мраморный узор.
10. Поставьте форму в чашу аэрогриля. Готовьте 50–60 минут на программе «Выпечка» (150 °C). Готовность проверьте шпажкой: она должна выходить сухой и чистой.