

Κέικ γεμάτο σοκολάτα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- 400 γρ. ζάχαρη
- 120 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
- 110 γρ. βούτυρο ανάλατο & εξτρά για το βουτύρωμα της φόρμας
- 260 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις & εξτρά για το πασάλισμα της φόρμας
- σόδα 2 κ.γ.
- κ.γ. μπέικιν πάουντερ 1 κ.γ.
- Αλάτι 1 κ.γ
- 230 ml. γάλα
- 2 αυγά
- 1 βανίλια
- 280 ml. κρέμα γάλακτος
- 360 γρ. σταγόνες σοκολάτας

- Χρόνος Προετοιμασίας

- 60
- Βαθμός Δυσκολίας
- Μέτρια
- Αριθμός ατόμων
- 10 άτομα

Ένα κέικ που είναι εύκολο να γίνει και το αφιερώνουμε στους λάτρεις της σοκολάτας. Το μαγικό με αυτό το κέικ είναι ότι διατηρείται στο ψυγείο και είναι ακόμα πιο νόστιμο όταν είναι κρύο. Άρα ότι πρέπει για τις καλοκαιρινές μέρες που έρχονται.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς και τοποθετούμε μέσα το ταψί του φούρνου και από πάνω τη σχάρα που θα τοποθετήσουμε το κέικ μας. Με αυτό τον τρόπο θα αποφύγουμε να στάξει ζύμη από το κέικ και να λερώσει το φούρνο κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε τη σοκολάτα χωρίς ζάχαρη, το βούτυρο και 1 φλιτζάνι νερό (200 γρ.) και το τοποθετούμε σε μέτρια φωτιά ανακατεύοντας κατά διαστήματα μέχρι να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά μας. Το αποσύρουμε από τη φωτιά και το αφήνουμε να κρυώσει ελαφρώς. Στο μεσο διάστημα σε ένα μπολ κοσκινίζουμε το αλεύρι, τη σόδα, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι. Σε ένα άλλο μπολ χτυπάμε ελαφρώς τα αυγά μαζί με το γάλα και τα ενσωματώνουμε στο μίγμα του αλευριού. Όταν η σοκολάτα έχει κρυώσει λίγο την προσθέτουμε στο μίγμα και αναμιγνύουμε ελαφρά. Όταν το μίγμα έχει γίνει λείο προσθέτουμε τη βανίλια, ανακατεύουμε μια - δύο φορές ακόμη και είναι έτοιμο για να το ρίξουμε στη φόρμα μας. Προετοιμάζουμε τη φόρμα μας που την αλείφουμε με βούτυρο και την πασπαλίζουμε με αλεύρι, ώστε να μην κολλήσει το κέικ μας κατά τη διάρκεια του ψησίματος και στη συνέχεια τοποθετούμε μέσα τη ζύμη που έχουμε ετοιμάσει. Βάζουμε τη φόρμα στο φούρνο να ψηθεί το κέικ μας. Θα χρειαστεί περίπου 30 - 40 λεπτά ή μέχρι όταν τοποθετήτε μέσα μια οδοντογλυφίδα να βγαίνει καθαρή.

Αφού το κέικ μας έχει ψηθεί το αφήνουμε στην άκρη για 15 λεπτά να κρυώσει λίγο και στη συνέχεια με πολύ προσοχή ώστε να μην σπάσει το βγάζουμε από τη φόρμα πάνω σε μια σχάρα για να μπορέσουμε να το καλύψουμε με τη σοκολάτα.

Όσο κρυώνει το κέικ λιώνουμε τις σταγόνες σοκολάτας σε μπεν μαρί και την αφήνουμε να κρυώσει και να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου. Είναι πολύ σημαντικό η λιωμένη σοκολάτα και η κρέμα γάλακτος να έχουν την ίδια θερμοκρασία. Στη συνέχεια ανακατεύουμε λίγη λίγη την κρέμα γάλακτος μέσα στη σοκολάτα μέχρι να έχουμε ένα λείο αποτέλεσμα και ομοιόμορφο γκλάσο

σοκολάτας. Στρώνουμε το γλάσο σοκολάτας με μια σπάτουλα σε όλο το κέικ και το τοποθετούμε στο ψυγείο να παγώσει.

Είναι έτοιμο για να το απολαύσουμε.

Πηγή: [Cookbox.gr](https://www.cookbox.gr)