

7 Φεβρουαρίου 2015

Υγρό κέικ σοκολάτας με τζίντζερ

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

- 200 γρ. κουβερτούρα με 50%-55% κακάο, ψιλοκομμένη

- 200 γρ. βούτυρο αγελάδας, σε κομμάτια
- 200 γρ. ζάχαρη
- 4 αυγά, χτυπημένα ελαφρώς
- 80 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 60 γρ. αμύγδαλα λευκά, αλεσμένα σε σκόνη
- 160 γρ. αμύγδαλο φιλέ
- 150-200 τζίντζερ γλασέ, ψιλοκομμένο (σε μαγαζιά με ξηρούς καρπούς)

Μερίδες: 8, **Προετοιμασία:** 20΄, **Ψήσιμο:** 25΄-30΄

Λιώνουμε την κουβερτούρα μαζί με το βούτυρο σε μπεν μαρί ή σε φούρνο μικροκυμάτων ανακατεύοντας. Αποσύρουμε και προσθέτουμε με τη σειρά τη ζάχαρη, τα αυγά, το αλεύρι, το αμύγδαλο σκόνη και στο τέλος το αμύγδαλο φιλέ και το τζίντζερ. Αδειάζουμε το μείγμα σε μια βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα διαμέτρου 20-22 εκ. και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 25-30 λεπτά.

Tip

Εάν δεν βρούμε τζίντζερ, μπορούμε να το αντικαταστήσουμε με πορτοκάλι ή λεμόνι γλασέ.

Πηγή: steliosparliaros.gr