

Διπλά σοκολατένιο κέικ από την Ερμιόνη Τυλιπάκη και το «The one with all the tastes»!

- Είναι διπλά σοκολατένιο καθώς περιέχει κουβερτούρα και κακάο.
- Η γεύση του είναι φοβερά πλούσια και έντονα σοκολατένια. «Πόσο έντονα;» αναρωτιέστε; Φανταστείτε κάτι ανάμεσα σε κέικ, brownie και fudge μαζί. Δυο-τρεις μπουκιές από αυτή την ομορφιά, προκαλούν την πιο γλυκιά ανατριχίλα και ένα υπέροχο συναίσθημα απόλυτης ευτυχίας. Ναι, δεν ντρέπομαι να παραδεχτώ πως ένιωσα ευτυχισμένη τρώγοντας αυτό το κέικ.
- Έχει πυκνή και συμπαγή υφή, οπότε κόβεται σε ωραία κομμάτια που δεν θρυμματίζονται. Μικρά κατά προτίμηση γιατί εντάξει, δεν είναι και το πιο ελαφρύ κέικ του κόσμου. Είναι όμως εξαιρετικά χορταστικό, οπότε ακόμα και ένα φαινομενικά μικρό κομμάτι υπερκαλύπτει τις όποιες ανάγκες μας.
- Δεν χρειάζεται μίξερ. Λιγότερο πλύσιμο και καθαρότερος πάγκος λοιπόν. Αν μάλιστα είστε σαν εμένα και -όσο και να μην το θέλετε- χρειάζεται να σαπουνίσετε τη μισή κουζίνα κάθε φορά που χρησιμοποιείτε το μίξερ, σας προτρέπω να σηκωθείτε από τη θέση σας για ένα μικρό πανηγυρικό χορό.
- Είναι μεν ευκολότατο, αλλά παράλληλα λαχταριστό και αξιοζήλευτο.

Εύκολο και πλούσιο σε γεύση, σκοπεύω να το φτιάχνω ξανά και ξανά για πολύ καιρό ακόμα.



Προετοιμασία : 30 λεπτά

Μαγείρεμα: 50 λεπτά

Συνολικός χρόνος: 1 ώρα 20 λεπτά

Διπλά σοκολατένιο κέικ (με λιωμένη κουβερτούρα και κακάο), εύκολο και λαχταριστό, που δεν απαιτεί μίξερ για την προετοιμασία του.

Μερίδες: 1 στρογγυλή φόρμα με διάμετρο 26 εκ.

Υλικά

- 250 γραμμ. βούτυρο**
- 200 γραμμ. κουβερτούρα ψιλοκομμένη**
- 350 γραμμ. ζάχαρη καστανή**
- 2 βανιλίνες**
- 200 γραμμ. κρέμα γάλακτος με 35% λιπαρά**
- 130 γραμμ. γάλα φρέσκο**
- 2 μεγάλα αυγά σε θερμοκρασία δωματίου**
- 260 γραμμ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις**

- 230 γραμμ. κακάο
- 1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ

Εκτέλεση

1. Προθερμαίνουμε το φούρνο μας στους 160 βαθμούς με αντιστάσεις.
2. Βουτυρώνουμε μια στρογγυλή φόρμα διαμέτρου 26 εκ.
3. Σε μικρή κατσαρόλα βάζουμε το βούτυρο, την κουβερτούρα, τη ζάχαρη, τις βανιλίνες, την κρέμα γάλακτος και το γάλα και τα ζεσταίνουμε σε χαμηλή θερμοκρασία. Ανακατεύουμε με το σύρμα ανά τακτά χρονικά διαστήματα μέχρι να ενωθούν όλα τα υλικά και να σχηματιστεί μια λεία σοκολατένια σάλτσα.
4. Παράλληλα κοσκινίζουμε σε μπολ το αλεύρι μαζί με το κακάο και το μπέικιν πάουντερ.
5. Αποσύρουμε την κατσαρόλα από την εστία και περιμένουμε 10', να κρυώσει λίγο το μίγμα.
6. Προσθέτουμε τα αυγά και το αλεύρι. Ανακατεύουμε με μια ελαστική σπάτουλα, μέχρι να ενσωματωθεί όλο το αλεύρι.
7. Αδειάζουμε το μίγμα στη φόρμα.

8. Ψήνουμε το κέικ για 50΄ περίπου ή μέχρι που να βγαίνει στεγνή μια οδοντογλυφίδα που θα βυθίσουμε στο κέντρο του.



<http://theonewithallthetastes.com/2018/10/dipla-sokolatenio-keik/>