

Δροσερό κέικ – πουτίγκα με κρέμα και σοκολάτα (VIDEO), από τους Χάρη και Μιχάλη Καρελάνη και το redmoon-Foodaholics.gr!

Συστατικά

- 4 αυγά
- 210 γρ ζάχαρη
- 50 ml σπορέλαιο
- 50 ml γάλα
- 225 γρ αλεύρι
- 50 γρ νισεστέ
- 50 γρ κακάο
- 20 γρ μπέικιν
- 2 βανίλιες
- **Κρέμα**
- 200 γρ ζάχαρη
- 100 γρ αλεύρι
- 50 γρ νισεστέ
- 3 βανίλιες
- 1 και 1/4 λίτρα γάλα

<https://youtu.be/We2HQsMwK8g>

Οδηγίες

1. Κοσκινίζουμε το αλεύρι μαζί με το νισεστέ, το κακάο, το μπέικιν και τις βανίλιες.
2. Χτυπάμε τα αυγά με την ζάχαρη να αφρατέψουν και προσθέτουμε το μείγμα με το κακάο.
3. Αναμειγνύουμε να γίνει η ζύμη και την απλώνουμε σε φόρμα (42×30 εκατοστά) που έχουμε βάλει αντικολλητικό χαρτί.
4. Ψήνουμε στους 200 βαθμούς και ελέγχουμε με ένα ξυλάκι από σουβλάκι αν είναι έτοιμο.
5. Στο κρύο γάλα διαλύουμε την ζάχαρη, το αλεύρι, το νισεστέ και τις βανίλιες.
6. Τα βάζουμε σε μέτρια φωτιά και ανακατεύουμε μέχρι που η κρέμα να πήξει.
7. Κάνουμε τρύπες στο κρύο παντεσπάνι, περίπου όσο ένα κέρμα 2 ευρώ.
8. Τις γεμίζουμε με χλιαρή κρέμα και απλώνουμε ομοιόμορφα την υπόλοιπη.
9. Διακοσμούμε με ψίχουλα από το παντεσπάνι που έχει περισσέψει και βάζουμε το γλυκό στο ψυγείο μέχρι που η κρέμα να σταθεροποιηθεί.
10. Tip: Για να κόψουμε ωραία κομμάτια σημαδεύουμε με οδοντογλυφίδες την μέση από τις τρύπες με την κρέμα.

<https://foodaholics.gr/recipe/drosero-keik-poutigka-me-krema-kai-sokolata/>