

# Υγρό κέικ μαύρης σοκολάτας, αμυγδάλου με φρέσκα σύκα, από το [sintayes.gr](http://sintayes.gr)!

**Χρόνος:** 25 λ + 55 λ ψήσιμο

⚡ **Δυσκολία:** Εύκολη

Ένα υπέροχο υγρό, κέικ με τον τέλειο συνδυασμό μαύρης σοκολάτας, αμυγδάλων και φρέσκα σύκα. Πολύ υγρό, πολύ πυκνό και πλούσιο κέικ για όλους εσάς που αγαπάτε τα σύκα. Είναι μια από εκείνες τις συνταγές που αν είστε λάτρεις των σύκων θα σας κάνει να ανυπομονείτε να έλθει η εποχή των σύκων κάθε χρόνο. Απολαύστε το με το αφέψημά σας αλλά και με ένα υπέροχο κόκκινο ξηρό κρασί για ένα φανταστικό επιδόρπιο.

## Υλικά συνταγής

- 170 γρ. βούτυρο κρύο, κομμένο σε μικρά κομμάτια
- 225 γρ. μαύρη σοκολάτα κουβερτούρα, κομμένη σε μικρά κομμάτια
- 6 μεγάλα αυγά
- 1 1/2 φλ. τσαγιού ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 φλ. τσαγιού ασπρισμένα αμύγδαλα (αμυγδαλόψιχα) πολτοποιημένη σε σκόνη
- 1 φλ. τσαγιού αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κ.σ. κακάο σε σκόνη
- 2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 πρέζα αλάτι
- 2 φλ. φρέσκα ώριμα σύκα, κομμένα σε μέτρια κομμάτια με τη φλούδα τους
- ζάχαρη άχνη για πασάλισμα, προαιρετικά

## Εκτέλεση συνταγής

1. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180 βαθμούς και βουτυρώνετε και αλευρώνετε ένα στρογγυλό ταψάκι με διάμετρο βάσης 22 εκ. Το αφήνετε στην άκρη.
2. Λιώνετε τα κομμάτια βουτύρου και μαύρης σοκολάτας σε μπεν μαρί, ανακατεύοντας ανά διαστήματα, μέχρι να έχετε μια λείο μείγμα. (Μπορείτε να τα λιώσετε και στο φούρνο μικροκυμάτων, ελέγχοντάς τα ανά 30 δευτερόλεπτα). Το αφαιρείτε από τη φωτιά και το αφήνετε στην άκρη να κρυώνει.
3. Σε ένα μπολ ρίχνετε τα αυγά και τα χτυπάτε ελαφρώς. Προσθέτετε τη ζάχαρη και συνεχίζετε το χτύπημα με αυγογδάρτη ή μίξερ χειρός μέχρι να ενσωματωθούν πλήρως. Ρίχνετε και το δροσερό πλέον λιωμένο μείγμα σοκολάτας και συνεχίζετε το χτύπημα για 1/2 λ.
4. Σε άλλο μπολ αναμιγνύετε καλά τα ξηρά συστατικά, δηλ. το αλεύρι, το κακάο, τα πολτοποιημένα σε σκόνη αμύγδαλα, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι και τα ρίχνετε σταδιακά στο μείγμα σοκολάτας, ανακατεύοντας ή χτυπώντας διαρκώς με μίξερ μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
5. Έχετε ή πλύνει εξωτερικά καλά τα σύκα και τα έχετε κόψει σε κομμάτια τα οποία προσθέτετε στο μείγμα, ανακατεύετε να κατανεμηθούν ισομερώς και ρίχνετε το μείγμα στο ταψί. Ισιώνετε την επιφάνειά του και το ψήνετε στο προθερμασμένο φούρνο για 50-55 λ ή μέχρι να ροδίσει η επιφάνειά του και γίνει τραγανή και είναι σταθερή στην αφή.
6. **Προσοχή:** Μην κάνετε το πείραμα με μαχαίρι ή την οδοντογλυφίδα γιατί θα βγει υγρή και θα το ψήσετε παραπάνω. Μην το ψήσετε πιο πολύ γιατί το κέικ θα βγει πολύ ξηρό. Το κέικ στο κέντρο του θα πρέπει να είναι υγρό και όχι στεγνό.
7. Το αφαιρείτε από το φούρνο, το αφήνετε μέσα στο ταψί να κρυώσει και μετά το ξεφορμάρετε σε πιατέλα σερβιρίσματος και το αφήνετε για τουλάχιστον άλλες 2 ώρες τουλάχιστον να κρυώσει. Αν βιάζεστε βάλτε το στο ψυγείο να κρυώσει

πολύ καλά. Αφού κρυώσει πολύ καλά το πασπαλίζετε με ζάχαρη άχνη, το κόβετε σε κομμάτια και σερβίρετε.

### **Δείτε τα στάδια της εκτέλεσης της συνταγής βήμα-βήμα:**

Λιώνετε σε μπεν μαρί το βούτυρο και τη σοκολάτα. Αφαιρείτε το μείγμα από τη φωτιά και το αφήνετε στην άκρη να κρυώσει καλά.



Σε ένα μπολ χτυπάτε τα αυγά, προσθέτετε τη ζάχαρη και ανακατεύετε καλά.



Προσθέτετε στο μείγμα αυγών και το κρύο πλέον μείγμα σοκολάτας.



Αναμιγνύετε σε ένα μπολ, όλα τα ξηρά συστατικά (αμύγδαλα, το αλεύρι, το κακάο, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι).



Προσθέτετε τα ξηρά συστατικά στο μείγμα της σοκολάτας και ανακατεύετε να ενσωματωθούν.

Κόβετε τα σύκα σε κομμάτια.



Προσθέτετε και τα σύκα στο μπολ, ανακατεύετε και ρίχνετε το μείγμα στο ταψί.



Ψήνετε στους 180 βαθμούς για περίπου 50-55 λεπτά.



Το βγάζετε από το φούρνο και το αφήνετε για αρκετές ώρες να κρυώσει καλά. Μετά το πασπαλίζετε με ζάχαρη άχνη, το κόβετε σε κομμάτια και σερβίρετε. [Πηγή](#)

[https://www.sintayes.gr/syntages/ygro-keik-mavris-sokolatas-amigdalou-me-freska-sika/?utm\\_source=Sintayes.gr&utm\\_campaign=081cc14b3d-Sintayes\\_gr\\_21\\_27\\_2015&utm\\_medium=email&utm\\_term=0\\_3cb3eb84a8-081cc14b3d-242767229](https://www.sintayes.gr/syntages/ygro-keik-mavris-sokolatas-amigdalou-me-freska-sika/?utm_source=Sintayes.gr&utm_campaign=081cc14b3d-Sintayes_gr_21_27_2015&utm_medium=email&utm_term=0_3cb3eb84a8-081cc14b3d-242767229)