

Κέικ με πράσινα κολοκυθάκια, από την Βianka και τις Μαγειρικές Διαδρομές!

Ενα απολαυστικό κέικ, διαφορετικό από τα συνηθισμένα!!

Υλικά

- 5 αυγα
- 250 ml λαδι
- 300gr αλευρι
- 1 Baking powder
- 1 κ.γλ. Σοδα
- 2 βανιλιες
- 400 γρ κολοκυθακια πράσινα τριμμενα
- 300gr ζάχαρη
- 200 γρ φουντουκια η καρυδια ή αμυδγαλα αλεσμένα
- Ξύσμα από πορτοκάλι (εγω εβαλα λεμόνι)
- 1 κ σ Κακαο
- 1 κουταλακι κανελα
- Μαρμελάδα της αρεσκειάς σας
- **Γλασο**
- 150 γρ κρεμα γαλακτος
- 150 γρ μαυρη κουβερτουρα
- 1 κ σ μέλι
- 1 φύλλο ζελατινη

Οδηγίες

1. Χτυπαμε τα αυγα με τη ζαχαρη και τις βανιλιες αρκετά.
2. Προσθετουμε το λαδι, μετα το αλευρι με την Σοδα, το κακάο, το μπέικιν, τα φουντουκια και ανακατευουμε καλα.

3. Υστερα προσθετουμε τα υπολοιπα υλικά ανακατευουμε απαλα.
4. Ψηνουμε το κεικ για μια ωρα σε προθερμασμένο φούρνο στους 175 βαθμους, αναλογα τον φούρνο
5. Όταν το βγάλουμε από τον φούρνο το αλείφουμε καλα με μαρμελάδα. Αφηνουμε να κρυώσει.
6. Για το Γλασο
7. Σε κρύο νερό βάζουμε τη ζελατινη να μουλιάσει.
8. Βαζουμε την κρεμα γαλακτος με το μέλι να παρει μια βράση. Ριχνουμε την κουβερτουρα ανακατεύουμε να λιώσει.
9. Τραβάμε από την φωτια ρίχνουμε την ζελατινη ανακατεύουμε και αφήνουμε να κρυώσει.
10. Αν βάλετε μαύρη σοκολάτα θα βάλετε μέσα στη κρέμα γάλακτος και 1 κ σ Βουτυρο
11. Απλώνουμε το Γλασο επάνω στο γλυκό και το βαζουμε στο ψυγείο
12. Το γλυκό σερβίρεται με σαντιγί

Λίγα μυστικά ακόμα

Το κεικ είναι πιο γευστικο αν το αφήσετε 2-3 μερες να τραβήξει τα αρώματα και μετά να το σερβιρουμε.

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/recipes/keik-me-prasina-kolo-kythakia1.html>