

Απίθανο , πανεύκολο «κέικ- μους» με ρευστή σοκολάτα και μπισκότα, από την αγαπημένη Ελένη Ψυχούλη και το chefona.gr!

Ημέρα προβολής 3/3/2014. [Πατήστε εδώ για να δείτε την εκπομπή.](#)
(Μετά το δέκατο-εκτο λεπτό)

Υλικά

- 350 γρ. σοκολάτα
- 100 γρ. μπισκότα τύπου digestive
- 225 γρ. μαργαρίνη Βιτάμ
- 5 αυγά
- 300 γρ. ζάχαρη

Εκτέλεση

Κόβουμε τη σοκολάτα σε κομμάτια.

Λιώνουμε τη μαργαρίνη με τη σοκολάτα.

Χτυπάμε τα αυγά, προσθέτοντας σιγά σιγά τη ζάχαρη, μέχρι να αφρατέψουν.

Ρίχνουμε το μείγμα της σοκολάτας στο μείγμα με τα αβγά και τη ζάχαρη. Προσθέτουμε τα μπισκότα χοντροσπασμένα και ανακατεύουμε.

Ρίχνουμε το μείγμα του κέικ σε μια φόρμα με λαδόκολλα.

Ψήνουμε, στους 160 βαθμούς, αέρα, για 40 περίπου λεπτά.

<http://chefonair.gr/syntages/keik-refsti-sokolata-mpiskota/>