

Σοκολατένιο κέικ με καραμελωμένα μήλα, από την Σιμόνη Καφίρη και το oливemagazine.gr!

Ένα μοναδικά λαχταριστό [κέικ](#), που συνοδεύει εξαιρετικά τον πρωινό ή απογευματινό σας καφέ.

Μερίδες:6-8

Χρόνος προετοιμασίας:15΄

Χρόνος μαγειρέματος:55΄

Έτοιμο σε:1:10΄



ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ:

[Σιμόνη Καφίρη](#)

[όλες οι συνταγές του chef »](#)

Υλικά

Για το κέικ

- 130γρ. βούτυρο φρέσκο, μαλακωμένο + 2 κουτ. σούπας για τα μήλα
- 180γρ. ζάχαρη
- 4 αβγά
- 180γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- $\frac{1}{4}$ φλιτζανιού κακάο
- 2 κουτ. σούπας μπράντι
- 3 μήλα κομμένα σε κυβάκια

Για τη σάλτσα καραμέλα

- 200γρ. ζάχαρη
- 2 κουταλιές νερό
- 200ml κρέμα γάλακτος με 35% λιπαρά
- 20γρ. βούτυρο αλατισμένο
- 1 πρέζα άνθο αλατιού (fleur de sel)

Διαδικασία

Πρώτα φτιάχνετε τη σάλτσα καραμέλας: Βράζετε την κρέμα γάλακτος σε κατσαρολάκι. Σε ξεχωριστό κατσαρολάκι βάζετε τη ζάχαρη και το νερό και βράζετε σε μέτρια φωτιά χωρίς να ανακατεύετε, μέχρι να αλλάξει χρώμα και να πάρει το χρώμα που θέλετε.

Αποσύρετε το σκεύος από τη φωτιά και προσθέτετε το βούτυρο σε κύβους. Ανακατεύετε με ξύλινη κουτάλα, ρίχνετε και το αλάτι. Προσθέτετε στην καραμέλα την καυτή κρέμα, συνεχίζοντας το ανακάτεμα και τη βράζετε ξανά για 2-3 λεπτά ακόμα. Μεταφέρετε σε βάζα και τη διατηρείτε στο ψυγείο.

Για το κέικ: Σοτάρετε τα μήλα σε χαμηλή φωτιά με τις δύο κουταλιές βούτυρο για μερικά λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν ελαφρά. Προσθέτετε 3 κουτ. σούπας από τη σάλτσα καραμέλας και συνεχίζετε το μαγείρεμα για 2 λεπτά ακόμα. Αφήνετε τα μήλα εκτός φωτιάς να περιμένουν.

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180οC και κοσκινίζετε το αλεύρι μαζί με το κακάο. Χτυπάτε στο μίξερ το υπόλοιπο βούτυρο με τη ζάχαρη. Προσθέτετε τους κρόκους και συνεχίζετε το χτύπημα μέχρι να φουσκώσουν.

Ρίχνετε το αλεύρι με το κακάο σε δόσεις, το μπράντι, ανακατεύετε καλά και προσθέτετε τα μήλα με την καραμέλα.

Σε ξεχωριστό μπολ χτυπάτε τα ασπράδια σε σφιχτή μαρέγκα. Με μια σπάτουλα την ενσωματώνετε με κυκλικές, προσεκτικές

κινήσεις στο μίγμα του κέικ. Αδειάζετε το τελικό μίγμα σε βουτυρωμένη και πασπαλισμένη με αλεύρι μακρόστενη φόρμα και ψήνετε στο φούρνο για 35 λεπτά περίπου.

Φωτογραφία: Γιώργος Δρακόπουλος – Food styling: Tina Webb

Tips

Μπορείτε να κρατήσετε την υπόλοιπη σάλτσα καραμέλας για το σερβίρισμα του κέικ ή για να περιχύσετε μικρά σου, τάρτες, σαρλότ, κρέμες, μους φρούτων, ακόμα και μαρέγκες.

<https://www.olivemagazine.gr/recipe/%CF%83%CE%BF%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%B1%CF%84%CE%AD%CE%BD%CE%B9%CE%BF-%CE%BA%CE%AD%CE%B9%CE%BA-%CE%BC%CE%B5-%CE%BA%CE%B1%CF%81%CE%B1%CE%BC%CE%B5%CE%BB%CF%89%CE%BC%CE%AD%CE%BD%CE%B1-%CE%BC%CE%AE%CE%BB/>