

Κέικ σοκολάτας σιροπιαστό από την Ντίνα Νικολάου !

Χρόνος Προετοιμασίας:

40 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης:

Ψήσιμο: 50 λεπτά

Υλικά

- Για 6 – 8 μερίδες
- 1 φλιτζάνι τυρί κρέμα
- 2 κουτ. σούπας βούτυρο (ή μαργαρίνη) + λίγο ακόμη, για τη φόρμα
- 4 βιολογικά αυγά
- 1 $\frac{1}{2}$ φλιτζάνι (300 ml) γάλα
- 2 φλιτζάνια ζάχαρη καστανή, ψιλή
- 3 $\frac{1}{2}$ φλιτζάνια αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 3/4 φλιτζανιού σκόνη κακάο
- 1 κουτ. γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 2 κουτάκια σκόνη βανίλιας
- Για το σιρόπι
- 2 φλιτζάνια ζάχαρη
- 1 φλιτζάνι (200 ml) νερό
- 1/2 φλιτζάνι σκόνη κακάο

Εκτέλεση

Προθερμαίνω το φούρνο στους 180 C. Βουτυρώνω ελαφρώς μια στρογγυλή φόρμα του κέικ, με τρύπα στη μέση.

Χτυπάω με το μίξερ το τυρί κρέμα με το βούτυρο (ή τη μαργαρίνη), μέχρι να γίνουν ένα αφράτο και ομοιογενές μείγμα.

Προσθέτω τα αυγά, ένα-ένα, χτυπώντας πολύ καλά μετά από κάθε προσθήκη, μέχρι το μείγμα να γίνει ενιαίο. Προσθέτω σταδιακά το γάλα και, όταν και αυτό ενωθεί με τα υλικά προσθέτω τη ζάχαρη, το αλεύρι που φουσκώνει μόνο του, το κακάο, το μπέικιν πάουντερ και τη σκόνη βανίλιας. Χτυπάω καλά, μέχρι να φτιάξω ένα μείγμα λείο και ενιαίο.

Το αδειάζω στη βουτυρωμένη φόρμα, ισιώνω την επιφάνειά του και το ψήνω για 50 λεπτά.

Για το σιρόπι: Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνω όλα τα υλικά (το νερό, τη ζάχαρη και το κακάο), μέχρι να κάψει το μίγμα.

Όταν το κέικ ψηθεί, το βγάζω από το φούρνο και το αφήνω να κρυώσει ελαφρώς και να γίνει χλιαρό. Το ξεφορμάρω με προσοχή, αναποδογυρίζοντάς το σε μια πιατέλα και το περιχύνω με το καυτό σιρόπι.

<http://www.dinanikolaou.gr/recipe/734#r=edit-tid-2-40/page=9>