

**Παστάκια τριπλής σοκολάτας,
από την αγαπημένη Ελπίδα
Χαραλαμπίδου και το
eIpidaslittlecorner.gr!**

Εντάξει το κατάλαβα ότι η σοκολάτα είναι και θα είναι η αγαπημένη σας, ποιος δεν τρώει σοκολάτα πέστε μου. Νομίζω όταν θέλεις να φτιάξεις ένα γλυκό για κάποιον που αγαπάς, δεν μπορεί να μην γίνει τέλειο σαν και αυτόν.



Μπήκα χθες στην κουζίνα και ήθελα να φτιάξω κάτι για κέρασμα, για γιορτή γενέθλια γεμάτο σοκολάτα.



Έτσι βγήκε ακριβώς όπως το είχα στο μυαλό μου και ακόμα καλύτερο, μια εικόνα χίλιες λέξεις λένε. Πάμε να φτιάξουμε τα παστάκια που από χθες περιμένετε όλοι, εύκολα γρήγορα και πολύ σοκολατένια.

Υλικά για το κέικ

400 γρ αλεύρι

50 γρ. [κακάο](#)

250 γρ ζάχαρη

4 αυγά

1 κ.γ υγρή βανίλια

20 γρ μπέικιν

300 γρ ηλιέλαιο

340 γρ γάλα

Πρέζα αλάτι-πρέζα κανέλα

80 γρ. κουβερτούρα (στο τέλος)



Υλικά για το σιρόπι

150 γρ κουβερτούρα

150 γρ ζάχαρη

160 γρ. νερό

1 κ.σ βούτυρο



Υλικά για Επάνω

125 γρ κουβερτούρα

1 κ.σ ηλιέλαιο

Τρούφα-κερασάκια

Ταψί 32 εκ. Χ 24 εκ.

Οδηγίες

Βάζουμε σε ένα μπολ όλα τα υλικά του κέικ, εκτός από την κουβερτούρα. Ανακατεύουμε με ένα σύρμα ή με το μίξερ αν θέλετε, απλά να ενωθούν τα υλικά. Τέλος προσθέτουμε την κουβερτούρα σε κομμάτια, ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς 45 λεπτά περίπου.



Μόλις ψηθεί αφήνουμε να κρυώσει και κάνουμε το σιρόπι, βράζουμε όλα τα υλικά μαζί για 2-3 λεπτά. Κόβουμε το κρύο κέικ και το σιροπιάζουμε κουταλιά – κουταλιά, να πάει παντού το σιρόπι.

Βάζουμε σε μπεν μαρι την κουβερτούρα με το ηλιέλαιο, μόλις λιώσει περιχύνουμε το κέικ ρίχνουμε τρούφα και μισό κερασάκι σε κάθε κομμάτι.



Μυστικά

Μπορείτε να παραλείψετε επάνω την κουβερτούρα.

Αν θέλετε μπορείτε ενδιάμεσα να βάλετε κρέμα σοκολάτας.

Επάνω αντί για τρούφα να ψήσετε ή να καραμελώσετε ξηρούς καρπούς, να τους βάλετε επάνω.

Και σύντομα θα σας φτιάξω Παστάκια βανίλιας, γιατί υπάρχουν και αυτοί που αγαπάνε την βανίλια όπως εγώ.

Καλή Επιτυχία !!

https://elpidaslittlecorner.gr/triple-chocolate-cake/?fbclid=IwAR18VgrIJ6h0TRsKQ4dbpxnl7wGmojaEp8xE60f6tjpkp2o_2FLrVeorih8