

# Κέικ σοκολάτα με κανέλα και αχλάδι, από τον Giorgio και το [gourmed.gr](http://gourmed.gr)!

Μερίδες:

8-10

Χρόνος προετοιμασίας:

20 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος:

60 λεπτά

Συνολικός χρόνος:

80 λεπτά

Το σοκολατένιο κέικ με αχλάδια θα εντυπωσιάσει όλους τους καλεσμένους σας και θα κάνει καλή συντροφιά με το τσάι και τον απογευματινό καφέ.

## Συστατικά:

125 γρ. φρέσκο γάλα

4 αυγά

4 αχλάδια πλυμένα καλά

200 γρ. κουβερτούρα ψιλοκομμένη

200 γρ. βούτυρο

125 γρ. νερό

200 γρ. αλεύρι

1 κ.γ μπέικιν πάουντερ

2 βανίλιες

1/2 κ.γ. κανέλα

1 κ.γ σόδα

300 γρ. ζάχαρη

## Οδηγίες:

Ανακατεύουμε το γάλα με τα αυγά σε ένα μπολ και τα χτυπάμε σαν ομελέτα.

Σε μια κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά ρίχνουμε την ψιλοκομμένη κουβερτούρα, το βούτυρο και το νερό και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει ένα λείο μείγμα.

Ρίχνουμε το μείγμα με το γάλα και τα αυγά και ανακατεύουμε καλά.

Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε το αλεύρι, το μπέικιν, την κανέλα, τη βανίλια, τη σόδα και τη ζάχαρη ανακατεύουμε ελαφρά και προσθέτουμε το μείγμα της κατσαρόλας.

Ανακατεύουμε πολύ καλά μέχρι να ενωθούν όλα τα υλικά και να γίνει ένας πηχτός σοκολατένιος χυλός.

Αδειάζουμε το μείγμα σε μακρόστενη φόρμα για κέικ που έχουμε βουτυρώσει και αλευρώσει.

Παίρνουμε τα αχλάδια και τα σπρώχνουμε μέσα στην σοκολατένια ζύμη μέχρι το κοτσάνι.

Προθερμαίνουμε τον φούρνο μας στους 170°C πάνω κάτω.

Ψήνουμε για 1 ώρα περίπου τσεκάροντας άμα το κέικ μας ψήθηκε.

Το αφήνουμε για λίγο να κρυώσει και ξεφορμάρουμε σε μία πιατέλα.

Σερβίρουμε με ζάχαρη άχνη.

<http://www.gourmed.gr/syntages/oles-oi-syntages/keik-sokolata-me-kanela-kai-ahladi>