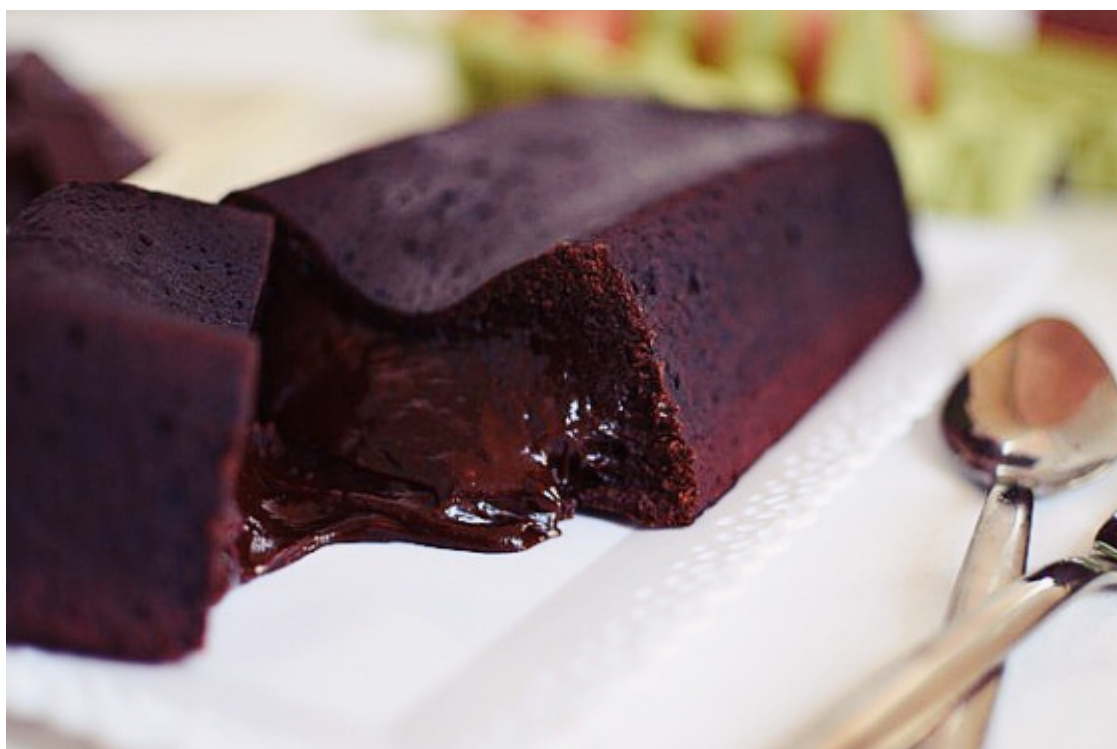


# Λάβα Κέικ – Lava Cake Recipe, by Gabriel Nikolaidis and the Cool Artisan!

Η απόλυτη συνταγή για όσους δεν ζουν χωρίς σοκολάτα, όπως και ο υπογράφων! Είναι πολύ εύκολο και το μυστικό του για τη ρευστή σοκολάτα που ρέει σαν καυτή λάβα βρίσκεται στο ψήσιμο! Γίνεται χωρίς μίξερ και χρειάζεται μόνο λίγα λεπτά προετοιμασίας.

Η ζωή είναι πιο όμορφη μετά από αυτό το κέικ!



## **Υλικά**

- 400 γρ κουβερτούρα
- 160 γρ βουτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)
- 7 αυγά
- 250 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 160 γρ λευκή κρυσταλλική ζάχαρη
- 2 βανίλιες

- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κουταλάκι του γλυκού στιγμιαίο καφέ
- βούτυρο και κακάο για τη φόρμα



**Εκτέλεση**

- Ανάβουμε το φούρνο στις αντιστάσεις στην πιο δυνατή θερμοκρασία που έχει.
- Λιώνουμε τη σοκολατα με το βούτυρο σε μπεν μαρί με προσοχή να μην ακουμπάει το σκεύος στο νερό που βράζει γιατί θα καεί η σοκολάτα.
- Ρίχνουμε τη ζάχαρη στο μείγμα της σοκολάτας και ανακατεύουμε καλά για να λιώσει.
- Προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά και ανακατεύουμε με γρήγορες κινήσεις.
- Κοσκινίζουμε το αλεύρι και το προσθέτουμε στο μείγμα ανακατεύοντας με μια σπάτουλα.
- Προσθέτουμε τη βανίλια, το αλάτι και τον καφέ.
- Βουτυρώνουμε το ταψί του κέικ και στη συνέχεια το καλύπτουμε με λίγο κακάο.
- Δεν χρησιμοποιώ αλεύρι για να μην είναι άσπρο εξωτερικά μόλις το ξεφορμάρω.
- Γεμίζουμε τη φόρμα με το μείγμα του κέικ.
- Μόλις σβήσει η λυχνία του φούρνου, δηλαδή έχει φτάσει στο μέγιστο της θερμοκρασίας, βάζουμε το κέικ μέσα στο φούρνο, αμέσως τον σβήνω, κλείνω την πόρτα και αφήνω το κέικ εκεί για 15 λεπτά.
- Στη συνέχεια το βγάζω, το αφήνω για 20 λεπτά πάνω στο πάγκο της κουζίνας και ξεφορμάρω.



### ***Ingredients***

- 400 g dark chocolate
- 160 g butter (at room temperature)

- 7 eggs
- 250 g flour for all purposes
- 160 g white, granulated sugar
- 2 vanillas
- 1 pinch salt
- 1 teaspoon instant coffee
- Butter and cocoa for the pan



### ***Directions***

- Turn on the oven at maximum temperature to resistors
- Melt the chocolate with the butter in a double boiler
- Pour sugar into the chocolate mixture and stir well to melt.
- Add one by one all the eggs mixing with quick movements.
- Sieve the flour and add it to the mixture, stirring with a spatula.
- Add vanilla, salt and coffee.
- Grease the baking pan with butter and then cover with a little cocoa.
- I do not use flour so it's not white when it comes of the pan

- Fill the pan with the cake mixture
- Once the light of the oven goes off, which means that it has reached the maximum temperature, put the cake in the oven, immediately turn it off, close the door and leave the cake there for 15 minutes.
- Then take it out, leave it for 20 minutes on the kitchen counter and remove from the pan.

**Tip:** You may even serve it the next day and warm it in the microwave.

***Serve With Love***

<http://coolartisan.net/2015/02/26/lava-cake-recipe/>