

Κέικ μωσαϊκό ΧΩΡΙΣ ΨΗΣΙΜΟ (VIDEO), από την Αργυρώ μας και το argiro.gr!

Προετοιμασία: 0:20΄

Εύκολη

Μερίδες: 12

Λαχταριστό και σοκολατένιο κέικ με μπισκότα, που όταν το βλέπεις, θυμίζει μωσαϊκό.

Υλικά Συνταγής

- 1 φλ. κακάο
- 1 φλ. άχνη ζάχαρη
- 1/4 φλ. γάλα καρύδας ή φρέσκο γάλα
- 1 κ.γ. υγρή βανίλια
- 250 γραμ. μαργαρίνη
- 20 μπισκότα πτι -μπερ ολικής άλεσης
- λίγη λιωμένη σοκολάτα για το τελείωμα

· λίγη τριμμένη καρύδα για το σερβίρισμα

<https://youtu.be/IeEbkH0LLYw>

Εκτέλεση

Για το κέικ μωσαϊκό, λιώνουμε σε χαμηλή φωτιά τη μαργαρίνη, και αφήνουμε να κρυώσει καλά. Σε ένα μπολ, βάζουμε το κακάο, τη ζάχαρη, το γάλα, τη βανίλια και τη λιωμένη μαργαρίνη. Ανακατεύουμε καλά τα υλικά και φτιάχνουμε μια πάστα σοκολάτας που να αλείφεται. Θα χρησιμοποιήσουμε μικρή, μακρόστενη φόρμα για κέικ. Τσαλακώνουμε ένα κομμάτι λαδόκολλα και ντύνουμε τη φόρμα. Κάνουμε στρώσεις πάστα σοκολάτας και μπισκότο. Αρχίζουμε με πάστα και τελειώνουμε με πάστα. Φροντίζουμε να αλείφουμε πολύ καλά και γύρω γύρω με πάστα σοκολάτας. Παγώνουμε το κέικ για περίπου 2 1/2 με 3 ώρες να σταθεροποιηθεί. Το ξεφορμάρουμε, το αναποδογυρίζουμε σε σχάρα και σιγά σιγά το περιχύνουμε με λίγη λιωμένη χλιαρή σοκολάτα σε θερμοκρασία δωματίου. Ξαναπαγώνουμε για λίγο να σφίξει η σοκολάτα. Πασπαλίζουμε με τριμμένη καρύδα.

<https://www.argiro.gr/recipe/keik-mosaiko/>