

# Συνταγή

Όνομασία: **Κέικ σοκολάτας**

Χρόνος προετοιμασίας: **30 λεπτά**

Χρόνος μαγειρέματος: **40 λεπτά**

## Υλικά:

### Για τη ζύμη:

170γρ κουβερτούρα

80γρ αλεύρι

180γρ ζάχαρη

150γρ βούτυρο

4 αυγά

1 βανίλια

### Για την επικάλυψη:

170γρ κουβερτούρα

λίγο γάλα ή βούτυρο

## Οδηγίες:

Χτυπάμε τα ασπράδια, τα κάνουμε μαρέγκα και τη βάζουμε στο ψυγείο. Σε μπεν μαρί λιώνουμε την κουβερτούρα και το βούτυρο.

Αφού λιώσουν ρίχνουμε τους κρόκους και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε καλά μέχρι να γίνουν ένα. Κατεβάζουμε την κατσαρόλα από το μάτι και ρίχνουμε τη βανίλια και το αλεύρι.

Ανακατεύουμε καλά και μόλις γίνουν ένα, προσθέτουμε τη μαρέγκα και συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να ενσωματωθεί - όχι πολύ ώρα όμως. Βάζουμε τη ζύμη σε φόρμα που έχουμε αλευρώσει και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 βαθμούς για 30 λεπτά και στη συνέχεια γυρίζουμε το φούρνο στο αερόθερμο και το αφήνουμε μέχρι να βγαίνει το μαχαίρι μας στεγνό μέσα από το κέικ.

Αφήνουμε το κέικ μέσα στη φόρμα, έξω από το φούρνο για να ετοιμάσουμε την επικάλυψη. Πάλι σε μπεν μαρί λιώνουμε την κουβερτούρα και ρίχνουμε τόσο βούτυρο ή γάλα ή κρέμα γάλακτος (ότι έχουμε) για να πάρει ρευστή μορφή και μόλις παγώσει να είναι μαλακή στην αφή η σοκολάτα. Μόλις είναι έτοιμο, γυρίζουμε το κέικ στην πιατέλα και το περιχύνουμε με τη λιωμένη κουβερτούρα! Προαιρετικά μπορούμε να πασπαλίσουμε και με τριμμένα φουντούκια!

Καλό είναι την επικάλυψη να τη ρίξουμε πριν παγώσει το κέικ.