



## Αφράτο κέικ σοκολάτας με γλάσο, χωρίς μίξερ

**Μερίδες:** 10-12 | **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά | **Χρόνος μαγειρέματος:** 1 ώρα | **Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες | **Σκεύος:** στρογγυλή φόρμα διαμέτρου 22 εκ.

### Υλικά για το κέικ

- 230 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 350 γρ. ζάχαρη άχνη
- 85 γρ. κακάο
- 1 ½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 ½ μαγειρική σόδα
- 2 αυγά
- 250 ml φρέσκο γάλα
- 120 ml σπορέλαιο
- 2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 250 ml καυτό νερό

### Υλικά για το γλάσο σοκολάτας

- 200 γρ. κουβερτούρα, ψιλοκομμένη
- 200 γρ. κρέμα γάλακτος

### Εκτέλεση

- 1) Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το αλεύρι, την ζάχαρη άχνη, το κακάο, το μπέικιν πάουντερ και την σόδα.
- 2) Προσθέτουμε τα αυγά, το γάλα, το σπορέλαιο και το εκχύλισμα βανίλιας και ανακατεύουμε καλά.
- 3) Προσθέτουμε αργά-αργά το καυτό νερό ανακατεύοντας παράλληλα, μέχρι να έχουμε λείο μείγμα.
- 4) Ρίχνουμε το τελικό μείγμα σε λαδωμένη και περασμένη με λαδόκολλα φόρμα.



- 5) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα, για περίπου 1 ώρα.
- 6) Αφήνουμε να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες πριν βάλουμε το γλάσο.
- 7) Ετοιμάζουμε το γλάσο. Βάζουμε την κουβερτούρα σε ανοξείδωτο μπολ. Ζεσταίνουμε καλά την κρέμα γάλακτος σε μπρίκι (προσέχοντας μην καεί) και λίγο πριν βράσει, την αποσύρουμε και περιχύνουμε με αυτήν την κουβερτούρα. Αφήνουμε 10-15" να σταθεί και ανακατεύουμε απαλά με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής μέχρι να έχουμε λείο, σοκολατένιο γλάσο.
- 8) Περιχύνουμε με το γλάσο την επιφάνεια του κέικ και αφήνουμε να σταθεροποιηθεί σταδιακά μέχρι να σερβίρουμε.
- 9) Φυλάμε το κέικ σε δροσερό σημείο της κουζίνας για 3-4 μέρες.

#FeedYourDreams,

Anna