

Ζουμερό κέικ ταψιού με κομματάκια σοκολάτας & καραμέλα

Μερίδες: 12 **Χρόνος προετοιμασίας:** 25-30 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 35-40 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 1 ώρα **Σκεύος:** τετράγωνη φόρμα ή ταψί 25X25 εκ.

Φυλάμε το κέικ καλυμμένο σε δροσερό σημείο της κουζίνας για 2-3 μέρες ή στο ψυγείο για 5 μέρες και την καραμέλα στο ψυγείο, επίσης για 5 μέρες (την ζεσταίνουμε πριν τη χρησιμοποιήσουμε)

Η σος καραμέλας φυλάσσεται σε βάζο καλά κλεισμένο στο ψυγείο για 5-7 μέρες.

Υλικά για το κέικ:

- 250 γρ. χουρμάδες, χωρίς κουκούτσι, ψιλοκομμένοι
- 520 ml ρόφημα βρώμης
- 1 ½ κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 2 κ.γλ. μαγειρική σόδα
- 170 γρ. φυτικό ή ζωικό βούτυρο
- 50 γρ. μαύρη ή καστανή ζάχαρη
- 270 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 κ.γλ. τριμμένο μοσχοκάρυδο
- 1 ¼ κ.γλ. σκόνη τζίντζερ
- 1 ¼ κ.γλ. κανέλα
- 1 κ.γλ. αλάτι
- [100 γρ. κουβερτούρα Nestlé Dessert Καραμέλα](#)

Υλικά για την σως καραμέλας:

- 150 γρ. μαύρη ή καστανή ζάχαρη
- 150 γρ. φυτικό ή ζωικό βούτυρο
- 1 ½ κ.σ. maple syrup
- 4 ½ κ.σ. φυτική κρέμα ή γάλακτος
- [70 γρ. κουβερτούρα Nestlé Dessert Καραμέλα](#)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε το κέικ. Σε ένα βαθύ τηγάνι ή μια κατσαρόλα βάζουμε τους ψιλοκομμένους χουρμάδες, το ρόφημα βρώμης και το εκχύλισμα βανίλιας, ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσουν σε χαμηλή φωτιά, μέχρι να μαλακώσουν οι χουρμάδες για περίπου 5-8 λεπτά.

2) Όταν μαλακώσουν οι χουρμάδες αφαιρούμε το τηγάκι από τη φωτιά. Προσθέτουμε τη σόδα ανακατεύουμε και αφήνουμε να κρυώσει. Μόλις φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου προσθέτουμε το βούτυρο και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε καλά μέχρι να ομογενοποιηθούν.

3) Στη συνέχεια προσθέτουμε το αλεύρι, το μοσχοκάρυδο, το τζίντζερ, τη κανέλα, το αλάτι και την [κουβερούρα Nestlé Dessert Καραμέλα](#) ψιλοκομμένη και ανακατεύουμε απαλά να ενωθούν τα υλικά.

4) Απλώνουμε το τελικό μείγμα σε ταψάκι περασμένο με λαδόκολλα και το ισιώνουμε με μια σπάτουλα.

5) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για περίπου 35-40 λεπτά. Ελέγχουμε αν έχει ψηθεί, βυθίζοντας ένα μαχαιράκι ή οδοντογλυφίδα στο κέντρο του κι αν είναι υγρό, το αφήνουμε να ψηθεί για λίγα λεπτά παραπάνω.

6) Όσο ψήνεται το κέικ, ετοιμάζουμε την σως καραμέλας. Σε ένα κατσαρολάκι σε μέτρια φωτιά, βάζουμε το maple syrup, τη μαύρη ζάχαρη και το βούτυρο (150 γρ.), ανακατεύουμε και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Σιγοβράζουμε για 2-3 λεπτά μέχρι να λιώσει καλά η ζάχαρη και να έχουμε κάτι σαν σιρόπι.

7) Αφαιρούμε το κατσαρολάκι από τη φωτιά αφήνουμε λίγο να κρυώσει και προσθέτουμε τη φυτική κρέμα και την [κουβερούρα Nestlé Dessert Καραμέλα](#) και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.

8) Σερβίρουμε ένα κομμάτι κέικ με μια μπάλα παγωτό και περιχύνουμε με την σως καραμέλας.