

ΤΟ ΠΙΟ ΑΦΡΑΤΟ ΚΕΙΚ ΤΑΨΙΟΥ ΜΕ ΤΑΧΙΝΙ ΚΑΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Μερίδες: 12

Προετοιμασία: 15 λεπτά

Ψήσιμο: 45 λεπτά

Αναμονή: 3 ώρες

Σκεύος: τετράγωνη φόρμα ή ταψί 25Χ25εκ.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΕΙΚ

320 ml φυτικό ρόφημα χωρίς ζάχαρη

1 κ.σ. μηλόξιδο ή λευκό ξύδι

300 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

10 γρ. μπέικιν πάουντερ

½ κ.γλ. μαγειρική σόδα

¼ κ.γλ. αλάτι

240 γρ. ζάχαρη καρύδας

90 ml ηλιέλαιο

2 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

180 γρ. φυσικό ταχίνι

130 γρ. κουβερτούρα, ψιλοκομμένη

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΓΛΑΣΟ

160 γρ. κουβερτούρα, σε κομματάκια

80 ml κρέμα καρύδας ή φυτική κρέμα

2 κ.σ. φυσικό ταχίνι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ετοιμάζουμε το κέικ. Ρίχνουμε το ξύδι στο φυτικό ρόφημα, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη. Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη μαγειρική σόδα και το αλάτι.

Σε άλλο μεγάλο μπολ χτυπάμε με σύρμα τη ζάχαρη, το ηλιέλαιο, το εκχύλισμα βανίλιας, το ταχίνι και το φυτικό ρόφημα πολύ καλά, μέχρι να γίνουν πιο ενιαίο μείγμα. Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι και ανακατεύουμε απαλά με μαρίζ, ίσα-ίσα μέχρι να ενωθούν τα υγρά με τα στεγνά. Προσθέτουμε και την κουβερτούρα και την ενσωματώνουμε στο μείγμα.

Απλώνουμε ομοιόμορφα το τελικό μείγμα σε ταψάκι λαδωμένο και περασμένο με λαδόκολλα, Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για περίπου 45 λεπτά ή μέχρι να βγαίνει καθαρή η οδοντογλυφίδα ή το μαχαιράκι, όταν το βυθίζουμε στο κέντρο του. Αφήνουμε να κρυώσει για 10-15 λεπτά και το ξεφορμάρουμε. Το αφήνουμε να έρθει εντελώς σε θερμοκρασία δωματίου για 3 ώρες.

Ετοιμάζουμε το γλάσο. Βάζουμε την κουβερτούρα και την κρέμα σε ανοξείδωτο μπολ και λιώνουμε σε μπεν μαρί. Όταν γίνουν ομοιόμορφο σοκολατένιο μείγμα, προσθέτουμε το ταχίνι, ανακατεύουμε και αποσύρουμε. Απλώνουμε το γλάσο πάνω στο κέικ, αφήνουμε να σταθεροποιηθεί για 15-20 λεπτά και σερβίρουμε.