



Κέικ με γιαούρτι και μαύρη μπίρα

25'

Χρόνος
Εκτέλεσης

40'

Χρόνος
Ψησίματος

8 - 10

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το κέικ

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Κόβουμε το βούτυρο σε μικρά κομμάτια και το ρίχνουμε σε μία κατσαρόλα. Ρίχνουμε και τη μπίρα και ανάβουμε το μάτι σε χαμηλή φωτιά. Περιμένουμε να λιώσει το βούτυρο και ανακατεύουμε.
- Μόλις λιώσει το βούτυρο, αφαιρούμε από τη φωτιά, ρίχνουμε μέσα το κακάο και ανακατεύουμε με ένα σύρμα ή μία μαρίζ μέχρι να διαλυθεί τελείως το κακάο.
- Μεταφέρουμε το μείγμα σε ένα ταψί για να κρυώσει.
- Στον κάδο του μίξερ, ρίχνουμε 2 αυγά, το γιαούρτι και τη ζάχαρη. Ρίχνουμε 1 κ.σ. βανίλια σιρόπι και χτυπάμε στο μίξερ για 4-5 λεπτά μέχρι να αφρατέψει το μείγμα.
- Στη συνέχεια, βγάζουμε τον κάδο και ρίχνουμε όλο το μείγμα του κακάο μέσα. Ανακατεύουμε με ένα σύρμα να ομογενοποιηθούν.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε το αλεύρι, το αλάτι και τη σόδα, αφού πρώτα τα ανακατέψουμε σε ένα μπολ. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά πολύ σιγά για λίγη ώρα να μην πέσει και ο όγκος από το μείγμα μας.
- Βουτυροκακαώνουμε μια στρογγυλή φόρμα για κέικ 22-23 εκ. και ρίχνουμε όλο το μείγμα μέσα.
- Ψήνουμε για 35-40 λεπτά, αφαιρούμε από τον φούρνο, αφήνουμε στη φόρμα για 5 λεπτά και αναποδογυρίζουμε το κέικ πάνω σε σχάρα μέχρι να κρυώσει καλά.

Για τη γκανάς

- Σε ένα μπολ, ρίχνουμε τη σοκολάτα σε μικρά κομμάτια και την κρέμα γάλακτος, κλείνουμε με μία μεμβράνη και λιώνουμε στα μικροκύματα για 1-2 λεπτά στα 800 watt.
- Στη συνέχεια ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί η γκανάς μας και ολοκληρώνουμε περιχύνοντας τη γύρω από το κέικ μας.
- Χοντροκόβουμε τα φιστίκια Αιγίνης και τα διακοσμούμε πάνω από το κέικ μας.

Συστατικά

Για το κέικ

- 220 ml μπίρα, μαύρη
- 230 γρ. βούτυρο, + έξτρα για το άλειμμα της φόρμας
- 60 γρ. κακάο, + έξτρα για το άλειμμα της φόρμας
- 300 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 2 αυγά
- 170 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 400 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- αλάτι
- 1 κ.γ. σόδα μαγειρική
- 1 κ.σ. [εγκύλισμα βανίλιας](#)

Για τη γκανάζ

- 140 γρ. κουβερτούρα
- 100 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- φιστίκια Αιγίνης, για σερβίρισμα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

436 Θερμίδες (kcal)	13.0 Λιπαρά (γρ.)	7.8 Κορ.Λίπη (γρ.)	68.0 Υδατ/κες (γρ.)
22%	19%	39%	26%
46.0 Σάκχαρα (γρ.)	8.1 Πρωτεΐνη (γρ.)	4.8 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.47 Αλάτι (γρ.)
51%	16%	19%	8%