



# Κέικ με καφέ

**1 ώρα 15 λεπτά**Χρόνος  
Εκτέλεσης**8 - 10**

Μερίδες

**1**Βαθμός  
Δυσκολίας

## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160 βαθμούς.
- Σε ένα στρογγυλό ταψάκι 22 εκ. με αποσπώμενη βάση για κέικ, βουτυρώνουμε καλά και στρώνουμε από πάνω στη βάση του μία λαδόκολλα πιέζοντας καλά πάνω στο ταψάκι για να κολλήσει καλά.

### Για το κέικ

- Λιώνουμε τη σοκολάτα και το βούτυρο μαζί σε μπεν μαρί ή στον φούρνο μικροκυμάτων. Όταν λιώσουν ανακατεύουμε καλά και προσθέτουμε το στιγμιαίο καφέ.
- Βάζουμε το αλεύρι και τα αμύγδαλα σε ένα μπουλτι και τα χτυπάμε μέχρι τα αμύγδαλα να γίνουν σκόνη.
- Περνάμε το αλεύρι και τη σκόνη αμυγδαλού από μια σίτα σε ένα μεγάλο μπολ.
- Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα, την καστανή ζάχαρη και τη λευκή μαζί με τα αυγά και το αλάτι μέχρι να αφρατέψει καλά το μείγμα (7-8 λεπτά).
- Προσθέτουμε στο μείγμα των αυγών το μείγμα της σοκολάτας και ανακατεύουμε ελαφρά με μια σπάτουλα. Προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά για το κέικ (αλεύρι, σκόνη αμυγδαλού) και ανακατεύουμε με ελαφρές κινήσεις πάλι με τη σπάτουλα.
- Αδειάζουμε το μείγμα του κέικ στη φόρμα για κέικ και ψήνουμε για 50-60 λεπτά (το κέικ θα μείνει ζουμερό στη μέση).
- Αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει και ξεφορμάρουμε με τη βοήθεια μίας σπάτουλας.

### Για την κρέμα καφέ

- Χτυπάμε όλα τα υλικά στο χέρι με το σύρμα μέχρι να πήξει η κρέμα μας. Προσέχουμε να μη τα παραχτυπήσουμε γιατί αλλιώς θα κόψει και θα σφίξει πολύ η κρέμα μας. Αν δούμε ότι έχει σφίξει πολύ, προσθέτουμε 2-3 κ.σ. κρέμα γάλακτος.
- Σερβίρουμε κόκκους καφέ και την κρέμα πάνω από το κέικ και πασπαλίζουμε με σκόνη κακάο.

## Tip

Σε κάθε κέικ είναι καλό να περνάμε το αλεύρι μέσα από ένα κόσκινο. Έτσι δίνουμε αέρα στο μείγμα και το κέικ μας βγαίνει πάντοτε πιο ανάλαφρο.

## Συστατικά

### Για το κέικ

- 3 κ.σ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 250 γρ. κουβερτούρα
- 250 γρ. βούτυρο
- 1 κ.σ. καφέ, στιγμιαίο
- 6 αβγά
- 4 κ.σ. ζάχαρη καστανή
- 175 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 πρέζα αλάτι
- 4 κ.σ. αμύγδαλα

### Για την κρέμα

- 200 γρ. μασκαρπόνε
- 100 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 1 κ.γ. καφέ, στιγμιαίο
- 30 γρ. ζάχαρη άχνη

## Διατροφικός πίνακας

### Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

410 Θερμίδες (kcal)	30.6 Λιπαρά (γρ.)	18.2 Κορ.Λίπη (γρ.)	26.3 Υδατ/κες (γρ.)
20%	44%	91%	10%
24.1 Σάκχαρα (γρ.)	6.1 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.2 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.16 Αλάτι (γρ.)
27%	12%	9%	3%