



Κέικ με μαγιονέζα και μαύρη μπίρα

20'
Χρόνος
Εκτέλεσης

30'
Χρόνος
Ψησίματος

12
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το κέικ

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Καλύπτουμε τον πάτο από ένα ένα στρογγυλό [ταψί](#) 20 εκ. με λαδόκολλα. Βουτυρώνουμε και πασπαλίζουμε το ταψί με κακάο και αφήνουμε στην άκρη μέχρι να το χρειαστούμε.
- Ανακατεύουμε σε ένα [μπολ](#) με ένα σύρμα, αλεύρι, μπέικιν πάουντερ και αλάτι.
- Σε ένα άλλο μπολ ανακατεύουμε τη σοκολάτα με το κακάο, τη ζάχαρη, το καυτό νερό, τον στιγμιαίο καφέ και τη μαύρη μπίρα. Ανακατεύουμε πολύ καλά μέχρι που να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- Ενώνουμε τα δύο μείγματα του μπολ και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός.
- Σε ένα τρίτο μπολ ανακατεύουμε το αυγό με τη [μαγιονέζα](#) και το εκχύλισμα βανίλιας. Αδειάζουμε το μείγμα της μαγιονέζας στο μπολ με τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός μέχρι να ομογενοποιηθούν τα δύο μείγματα.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο ταψί και ψήνουμε για 25-30 λεπτά.
- Αποσύρουμε το ταψί από τον φούρνο και αφήνουμε να κρυώσει πάνω σε μία [σχάρα](#) για 20 λεπτά.
- Ξεφορμάρουμε και αφήνουμε για άλλη 1 ώρα να κρυώσει εντελώς.

Για το frosting

- Ζεσταίνουμε σε μία [κατσαρόλα](#) σε μέτρια φωτιά το μισό γάλα να πάρει μία βράση.
- Παράλληλα, ανακατεύουμε σε ένα μπολ την άχνη ζάχαρη, το κορν φλάουρ και το εκχύλισμα βανίλιας.
- Προσθέτουμε σιγά σιγά στο μπολ το υπόλοιπο γάλα και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός να μη σβολιάσει το μείγμα.
- Με το που πάρει βράση το γάλα, χαμηλώνουμε τη φωτιά, προσθέτουμε το μείγμα με το κρύο γάλα στην κατσαρόλα και ανακατεύουμε συνεχώς με το σύρμα μέχρι να πήξει.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει αρκετά και να πήξει ελαφρά.

Συναρμολόγηση

- Απλώνουμε ομοιόμορφα το frosting πάνω στο κέικ.
- Απλώνουμε τα νεκταρίνια, τους σπόρους παπαρούνας και τον δυόσμο ψιλοκομμένο πάνω από το frosting.
- [Κόβουμε](#) σε κομμάτια και [σερβίρουμε](#).

Συστατικά

- βούτυρο, για το άλειμμα της φόρμας
- 200 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 πρέζα αλάτι
- 50 γρ. κουβερτούρα, ψιλοκομμένη
- 50 γρ. κακάο, + έξτρα για το πασπάλισμα του ταψιού
- 300 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 2 κ.σ. νερό, καυτό
- 2 κ.σ. καφέ, στιγμιαίο
- 200 γρ. μπίρα, μαύρη
- 1 αβγό
- 150 γρ. [οπτική μαγιονέζα](#)
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)

Για το frosting

- 500 γρ. γάλα
- 30 γρ. ζάχαρη άχνη
- 30 γρ. κορν φλάουρ
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)

Για το σερβίρισμα

- 80 γρ. νεκταρίνι, κομπόστα
- 1 κ.γ. παπαρουνόσπορο
- 1 κ.σ. δυόσμο, ψιλοκομμένο

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

341 Θερμίδες (kcal)	14.0 Λιπαρά (γρ.)	3.3 Κορ.Λίπη (γρ.)	48.0 Υδατ/κες (γρ.)
17%	20%	17%	18%
32.0 Σάκχαρα (γρ.)	5.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.2 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.26 Αλάτι (γρ.)
36%	10%	9%	4%