



Σοκολατένιο burger

20'

Χρόνος
Εκτέλεσης

60''

Χρόνος
Αναμονής

40'

Χρόνος
Ψησίματος

3

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τα buns

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160°C στον αέρα.
- Βουτυροκακαώνουμε 6 στρογγυλές φόρμες 11 εκ. με αποσπώμενο πάτο.
- Ψιλοκόβουμε την κουβερτούρα και τη βάζουμε σε ένα μπολ μαζί με το βραστό νερό. Ανακατεύουμε με το σύρμα χειρός για να λιώσει η σοκολάτα και ρίχνουμε μέσα το κακάο και τον καφέ. Ανακατεύουμε καλά.
- Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και το σπορέλαιο. Στη συνέχεια, προσθέτουμε και τα αυγά, τη βανίλια και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Ρίχνουμε τη ζάχαρη και συνεχίζουμε το ανακάτεμα.
- Ρίχνουμε το αλεύρι, τη σόδα και το αλάτι. Ανακατεύουμε πολύ καλά με το σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά.
- Μοιράζουμε το μείγμα μας στις φόρμες καλύπτοντας τα 3/4 του ύψους τους.
- Ψήνουμε για 40 λεπτά.
- Αφήνουμε τα cakes να κρυώσουν μέσα στις φόρμες και στη συνέχεια αφαιρούμε από τις φόρμες και τα αφήνουμε να κρυώσουν εντελώς.

Για τη γέμιση

- Κρατάμε τη λευκή σοκολάτα χλιαρή.
- Χτυπάμε στον κάδο του μίξερ την κρέμα γάλακτος με το σύρμα μέχρι να γίνει σαντιγί, να έχει τη υφή γιαουρτιού.
- Αφαιρούμε από το μίξερ και προσθέτουμε τη λευκή σοκολάτα.
- Ανακατεύουμε με μία σπάτουλα σιλικόνης μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά μεταξύ τους.

Για τη διακόσμηση

- Βάζουμε το ένα κέικ σαν βάση.
- Γεμίζουμε με τη γέμιση και καπακώνουμε με το δεύτερο κέικ.
- Διακοσμούμε με τη [σαντιγί](#).
- Διακοσμούμε με τη λιωμένη σοκολάτα και πασπαλίζουμε με τα καρύδια.

Συστατικά

Για τα buns

- 120 γρ. κουβερτούρα
- 240 γρ. νερό, βραστό
- 80 γρ. κακάο
- 2 κ.σ. καφέ, στιγμιαίο σε σκόνη
- 240 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 240 γρ. σπορέλαιο
- 4 αυγά, μέτρια, σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κ.γ. [εγκύλισμα βανίλιας](#)
- 300 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 280 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 κ.σ. σόδα μαγειρική
- 1/2 κ.γ. αλάτι

Για τη γέμιση

- 200 γρ. κουβερτούρα λευκή, λιωμένη
- 250 γρ. κρέμα γάλακτος 35%, κρύα

Για το σερβίρισμα

- 100 γρ. [σαντιγί](#)
- 50 γρ. καρύδια, ψιλοκομμένα
- 100 γρ. κουβερτούρα, λιωμένη

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

389 Θερμίδες (kcal)	25.0 Λιπαρά (γρ.)	9.8 Κορ.Λίπη (γρ.)	35.0 Υδατ/κες (γρ.)
19%	36%	49%	13%
23.0 Σάκχαρα (γρ.)	5.8 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.3 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.36 Αλάτι (γρ.)
26%	12%	9%	6%