



# Το απόλυτο κέικ σοκολάτας

**20'**  
Χρόνος  
Εκτέλεσης

**60''**  
Χρόνος  
Αναμονής

**70'**  
Χρόνος  
Ψησίματος

**6-8**  
Μερίδες

**1**  
Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Σπάμε τα 200 γρ. από την κουβερτούρα μας με τα χέρια μας σε πολύ μικρά κομμάτια.
- Σε ένα **μπολ** βάζουμε την κουβερτούρα και καλύπτουμε με μία μεμβράνη.
- Βάζουμε στον φούρνο μικροκυμάτων στα 800 Watt για 2-2,5 λεπτά.
- Στην συνέχεια, αφαιρούμε τη μεμβράνη και ανακατεύουμε με μία μαρίζ μέχρι να λιώσει όλη η κουβερτούρα και να μην υπάρχουν κομματάκια.
- Σε ένα άλλο μπολ ρίχνουμε τα αυγά, τη ζάχαρη, το ηλιέλαιο, το ούισκι και ανακατεύουμε με σύρμα χειρός μέχρι να ομοιογενοποιηθούν και να διαλυθεί η ζάχαρη.
- Τέλος, ρίχνουμε και τη λιωμένη κουβερτούρα και αφήνουμε στην άκρη.
- Με ένα **μαχαίρι** χοντροκόβουμε τα υπόλοιπα 200 γρ. κουβερτούρας και τα βάζουμε σε ένα μπολ.
- Περνάμε από κόσκινο το αλεύρι, το μπέικιν και το αλάτι, τα προσθέτουμε μέσα στο μπολ και τα ανακατεύουμε ελαφρά.
- Ρίχνουμε τα στερεά υλικά στα υγρά υλικά και ανακατεύουμε με μια πλαστική σπάτουλα μέχρι να ομοιογενοποιηθούν τα υλικά μεταξύ τους.
- Σε μία βουτυρωμένη **φόρμα για κέικ** 10x20 εκ. ρίχνουμε σιγά σιγά όλο το μείγμα μας.
- Ψήνουμε στον φούρνο για 1 ώρα και 10 λεπτά. Με το μαχαίρι τρυπάμε το κέικ και αν βγαίνει καθαρό τότε το κέικ μας είναι έτοιμο.
- Αφού ψηθεί το αφήνουμε να κρυώσει για 1 ώρα.
- Σερβίρουμε με **ζάχαρη άχνη**.

## Συστατικά

- 400 γρ. [κουβερτούρα Nestle Dessert](#)
- 5 αβγά, μέτρια
- 100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 170 γρ. ηλιέλαιο
- 80 γρ. ούισκι
- 80 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 κ.σ. μπέικιν πάουντερ
- 1 πρέζα αλάτι
- ζάχαρη άχνη, για το σερβίρισμα

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

640 Θερμίδες (kcal)	46.0 Λιπαρά (γρ.)	16.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	44.0 Υδατ/κες (γρ.)
32%	66%	80%	17%
28.0 Σάκχαρα (γρ.)	10.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	3.4 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.63 Αλάτι (γρ.)
31%	20%	14%	11%