



Lava Cake

Σήμερα είναι μια ξεχωριστή ημέρα για μένα, έτσι ήθελα να φτιάξω κάτι μοναδικό. Λοιπόν θα προσπαθήσω να περιγράψω αυτό που έφτιαξα, ελαφρύ, πανεύκολο, πολύ σοκολατένιο, αν αγαπάς την σοκολάτα θα το λατρέψεις.



Και δεν σας είπα το καλύτερο, είναι κάποιες στιγμές που λες θέλω ένα γλυκό τώρα, ναι αυτό είναι το γλυκό σου. Πάμε να φτιάξουμε παρέα στην κουζίνα μου, το πιο σοκολατένιο κέικ.

Υλικά για 2 άτομα

60 γρ σταγόνες σοκολάτας ή κουβερτούρα ψιλοκομμένη

57 γρ βούτυρο

1 αυγό

1 κρόκο αυγού

45 γρ ζάχαρη

$\frac{1}{2}$ κ.γ εσπρέσο

$\frac{1}{4}$ κ.γ υγρή βανίλια

$\frac{1}{4}$ κ.γ κανέλα

20 γρ αλεύρι

πρέζα αλάτι

Εκτέλεση

Λιώνουμε το βούτυρο με την κουβερτούρα και τα αφήνουμε στην άκρη. Χτυπάμε τα αυγά με την ζάχαρη, τον εσπρέσο, την βανίλια και την κανέλα.



Προσθέτουμε στα αυγά το αλεύρι με το αλάτι κοσκινισμένα και τέλος την σοκολάτα, ανακατεύουμε με μια μαριζ να ομογενοποιηθούν.



Βουτυρώνουμε και πασπαλίζουμε με κακάο 2 πυρίμαχα σκεύη ή ατομικές φόρμες μιας χρήσεως, μοιράζουμε το μείγμα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς για 12-13 λεπτά.



Μόλις ψηθούν αφήνουμε 1-2 λεπτά, περνάμε ένα μαχαίρι γύρω – γύρω και ξεφορμάrouμε.



Σερβίrouμε αμέσως με άχνη ζάχαρη ή μια μπάλα παγωτό και κόκκινα φρούτα.



Μυστικά

Το ψήσιμο εξαρτάται πάντα από τον φούρνο μας, αν το ψήσετε πιο πολύ θα βγει σαν κέικ δεν θα είναι ρευστό.

Μπορείτε να τα φυλάξετε στο ψυγείο και να τα βγάλετε 1-2 λεπτά πριν το ψήσιμο.

Αν θέλετε, πριν το ψήσιμο, βάζετε ένα κομμάτι κουβερτούρα στο κέντρο του κέικ.



Καλή επιτυχία περιμένω τα σχόλια σας !!