

Devil's Food Cake

Υλικά

Για το κέικ

όλα τα υλικά πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου

50γρ κοσκινισμένο κακάο

100γρ σκούρα ζάχαρη

250ml βραστό νερό (ή ζεστό γάλα με καφέ)

125γρ βούτυρο (ή 1/2 κούππα φυτικό λάδι)

150γρ άχνη ζάχαρη

225γρ μαλακό αλεύρι

1/2 κουτάλι γλυκού baking powder

1/2 κουτάλι γλυκού σόδα μαγειρικής

2 βανίλιες σκόνη

2 μεγάλα αυγά

Φτιάχνουμε το κέικ

Διαλύστε το κακάο και τη σκούρα ζάχαρη στο βραστό νερό και αφήστε στην άκρη.
Κοσκινίστε το αλεύρι, μπέικιν, σόδα, βανίλιες.

Χτυπήστε το βούτυρο μαλακό (θερμοκρασία δωματίου) με την άχνη ζάχαρη για 3 λεπτά να αφρατέψει - με μίξερ - μετά προσθέστε ένα αυγό, λίγο από το μίγμα του αλευριού, το δεύτερο αυγό και μετά όλο το μίγμα αλευριού, μαζί με το υγρό κακάο. Χτυπήστε τόσο όσο να ανακατευτούν τα υλικά.

Μοιράστε το μίγμα σε δύο ταψάκια (τσέρκια) 20εκ διάμετρο, και αντικολλητικό χαρτί (λαδόκολα) στον πάτο. Θέλουν μόνο 30 λεπτά ψήσιμο στους 180 βαθμούς Κελσίου, γιατί είναι μικρές οι φόρμες.

Αφήνετε να κρυώσουν, και αφαιρείτε το χαρτί από τον πάτο.

Alchemists of cakes

Website: cakeseminars.com e-mail: eleni@cakeseminars.com

Facebook Fanpage: [Alchemists of cakes-Οι Τούρτες Της Ελένης](#)



Ουράνιο τόξο
κάθε χρώμα
20γρ.

Μαλλιά 20γρ.

Κεφάλι 50γρ.
Ύψος 5cm.

Σώμα 50γρ.
Ύψος 5cm.

Ουρά 10γρ.

Πόδια 5γρ.
Ύψος 4cm.

Πόδια 5γρ.
Ύψος 3cm.

Alchemists of cakes

Site: cakeseminars.com

Facebook Fanpage: [Alchemists of cakes-Οι Τούρτες Της Ελένης](#)

Οι καταστάσεις συνεχίζουν να αποτελούν ιδιοκτησία μας (βάση του νόμου 4481/2017 περί πνευματικής ιδιοκτησίας). Μπορείτε να τις αποθηκεύσετε και να τις τυπώσετε μόνο για δική σας χρήση, βάσει των όρων και των απαγορεύσεων όπως αυτοί επισημαίνονται αναλυτικά στους όρους αγοράς από το site.

Μους σοκολάτας - Γκανάζ Σοκολάτας

Μους σοκολάτας

Υλικά για μια τούρτα 18εκ.-20 εκ.

300 γραμμάρια κουβερτούρα σπασμένη σε κομματάκια

500γρ. κρέμα γάλακτος

Εκτέλεση

Βάζετε τα κομματάκια της σοκολάτας σε ένα μπολ και τα 200γρ. της κρέμας γάλακτος σε ένα μικρό κατσαρολάκι να πάρει βράση.

Περιχύνετε με την καυτή κρέμα τη σοκολάτα στο μπολ και μετά από λίγο ανακατεύετε για να λιώσει και να ομογενοποιηθούν τα δυο υλικά.

Στο μεταξύ χτυπάτε τα υπόλοιπα 300γρ. της κρέμας γάλακτος σε μορφή γιαουρτιού.

Ανακατεύετε την κρέμα γάλακτος σε μορφή γιαουρτιού με το μείγμα της σοκολάτας.

Βάζετε την μους σε σακούλα ζαχαροπλαστικής και ξεκινάτε το στήσιμο της τουρτας.

Γκανάζ Σοκολάτας

Υλικά για μια τούρτα 22εκ.-25εκ.

200 γρ. κρέμα γάλακτος

400 γρ. κουβερτούρα

Εκτέλεση

Βάζουμε την κρέμα γάλακτος να ζεσταθεί, σε μέτρια φωτιά.

Σπάμε την κουβερτούρα σε μικρά κομμάτια σε ένα μεγάλο μπολ

Λίγο πριν βράσει η κρέμα γάλακτος την αδειάζουμε επάνω στην κουβερτούρα.

Ανακατεύουμε απαλά με μια μαρίζ 'η σύρμα

Θα είναι έτοιμο όταν θα έχουμε ένα ομοιογενές σοκολατένιο μείγμα

Αφήνουμε την γκανάζ σε θερμοκρασία δωματίου για λίγο να κρυώσει και να σταθεροποιηθεί.

Alchemists of cakes

Website: cakeseminars.com e-mail: eleni@cakeseminars.com

Facebook Fanpage: [Alchemists of cakes-Οι Τούρτες Της Ελένης](#)

