

Κέικ Ντόμινο



SERVES



Χρόνος
προετοιμασίας



Χρόνος
ψησίματος



Εύκολο



Αναδευτήρας
Flexi



2 τετράγωνα
ταψάκια



αντικολλητικό
χαρτί

Υλικά:

Κέικ

- 225γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 225γρ. ζάχαρη
- 225γρ. μαλακή μαργαρίνη
- 4 αυγά
- Μαρμελάδα
- Κρέμα
- Φράουλες

Για το γλάσο:

- 200γρ. ζάχαρη άχνη
- 4 κ.σ. σκόνη κακάο
- Ζεστό νερό
- Σταγόνες λευκής σοκολάτας

Μέθοδος:

Κέικ

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180°C. Βουτυρώστε μια παραλληλόγραμμη φόρμα για κέικ.
2. Τοποθετήστε αντικολλητικό χαρτί και βουτυρώστε.
3. Προσθέστε όλα τα υλικά στο μπολ.
4. Προσαρμόστε τον Αναδευτήρα Flexi και αναμίξτε μέχρι το μίγμα να γίνει αφράτο και ελαφρύ.
5. Απλώστε το μίγμα στα ταψάκια με την βοήθεια μιας σπάτουλας.
6. Ψήστε στον φούρνο για 20-25 λεπτά. Μην ξεχάσετε να βάλετε γάντια κουζίνας!
7. Όταν τα κέικ ψηθούν θα συρρικνωθούν λίγο από τα πλαϊνά μέρη του ταψιού. Πατήστε την κορυφή του κέικ με τα δάχτυλα σας, εάν επανέλθει σημαίνει ότι είναι έτοιμο.
8. Αφήστε τα κέικ σε μια σχάρα να κρυώσουν.
9. Όταν κρυώσουν τα κέικ, απλώστε στο ένα την μαρμελάδα, στην συνέχεια απλώστε μια στρώση κρέμας και τοποθετήστε τις φράουλες περιμετρικά του κέικ.
10. Τοποθετήστε από πάνω το άλλο κέικ και πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη.

Για το γλάσο:

1. Αρχικά ετοιμάστε το κέικ στην Κουζινομηχανή. Ψήστε σε δύο τετράγωνα ταψάκια.
2. Αφήστε τα κέικ να κρυώσουν και κόψτε τα σε τετράγωνο σχήμα. (Με τα υπολείμματα του κομμένου κέικ μπορείτε να φτιάξετε τρούφες).
3. Κοσκινήστε την ζάχαρη άχνη και το κακάο μαζί και προσθέστε ζεστό νερό, λίγη ποσότητα κάθε φορά. Μην προσθέσετε πολύ νερό γιατί το γλάσο θα γίνει ρευστό.
4. Απλώστε το γλάσο επάνω στα κέικ και αφήστε το μέχρι να γίνει σχεδόν σκληρό.
5. Κόψτε κάθε κέικ στην μέση και μετά μάθε κομμάτι σε 4 ακόμα κομμάτια. Θα έχετε 16 μικρά κέικ.
6. Κάντε μια γραμμή κατά μήκος κάθε μικρού κέικ και προσθέστε άσπρες σταγόνες σοκολάτας για να φτιάξετε τα ντόμινο.