

## کیک شکلاتی آلمانی

فر را با حرارت 350 درجه فارنهایت (175 درجه سانتی‌گراد) گرم می‌کنیم. قالب گردی به قطر 20 و ارتفاع 5 سانتی‌متر انتخاب کرده کف و دیواره آن را با کاغذ روغنی می‌پوشانیم.



### مواد لازم :

شکر یک پیمانه

تخم مرغ بزرگ دو عدد

آرد 3/4 پیمانه

محلول نسکافه سرد نصف پیمانه

پودر کاکائو نصف پیمانه

مخلوط شیر و خامه نصف پیمانه

جوش شیرین یک قاشق چایخوری

وانیل 1/8 قاشق چایخوری

بیکنینگ پودر نصف قاشق چایخوری

کره آب شده 50 گرم

نمک به میزان لازم

مواد لازم سس روی کیک:

خامه یک پیمانه

شکلات رنده شده 200 گرم

مواد لازم میانی کیک:

زرده تخم‌مرغ دو عدد

پودر نارگیل یک پیمانه

شکر 3/4 پیمانه

گردو خرد شده یک پیمانه

شیر پرچرب 3/4 پیمانه

وانیل 1/3 قاشق چایخوری

کره تکه شده 40 گرم

طرز تهیه:

فر را با حرارت 350 درجه فارنهایت (175 درجه سانتی‌گراد) گرم می‌کنیم. قالب گردی به قطر 20 و ارتفاع 5 سانتی‌متر انتخاب کرده کف و دیواره آن را با کاغذ روغنی می‌پوشانیم. داخل کاسه‌ای آرد، شکر، پودرکاکائو، جوش شیرین، بیکنگ‌پودر و نمک را الک می‌کنیم و در کاسه‌ای دیگر تخم‌مرغ، نسکافه آماده شده، خامه، کره و وانیل را کاملاً مخلوط کرده و با همزن برقی هم می‌زنیم. آنگاه مخلوط آرد را به مایه تخم‌مرغی اضافه کرده و کاملاً مخلوط می‌کنیم. خمیر آماده شده را در قالب ریخته و در فر به مدت 50 دقیقه می‌پزیم تا کاملاً مغزپخت شود. بعد از پخت می‌گذاریم کیک کاملاً خنک شود. در این فاصله پوشش روی کیک را آماده می‌کنیم. داخل قابلمه کوچکی خامه را با حرارت ملایم گرم می‌کنیم و مرتب هم می‌زنیم آنگاه شکلات را اضافه کرده و به مدت یک دقیقه در حال هم زدن حرارت می‌دهیم بعد شعله را خاموش کرده و قابلمه را در دست به صورت دورانی می‌گردانیم تا کاملاً شکلات و خامه با هم مخلوط و یکنواخت شوند. آنگاه سس به دست آمده را به مدت دو ساعت در یخچال می‌گذاریم تا خنک و سفت شود. برای تهیه مواد میانی ابتدا قابلمه متوسطی را برداشته و زرده تخم‌مرغ‌ها و شکر را داخل آن با همزن برقی می‌زنیم وقتی کاملاً مخلوط شد شیر و کره را با هم مخلوط کرده و به تخم‌مرغ‌ها اضافه می‌کنیم. مایه را حدود 10 دقیقه روی حرارت ملایم می‌گذاریم و مرتب هم می‌زنیم تا کاملاً روشن شود ولی نباید جوش بیاید. سپس مایه را از روی حرارت برداشته و هم می‌زنیم تا کمی خنک شود. نارگیل، گردو و وانیل را اضافه کرده و مخلوط می‌کنیم و مواد را به کاسه‌ای منتقل کرده می‌گذاریم کاملاً خنک شود. کیک را روی سطحی برگردانده کاغذ روغنی را از روی آن برمی‌داریم و به صورت افقی آن را به دو قسمت مساوی برش می‌زنیم. لایه زیرین را به داخل ظرف سرو منتقل می‌کنیم و با مواد میانی روی کیک را می‌پوشانیم. لایه دیگر کیک را روی آن گذاشته دوباره با مواد میانی پوشش می‌دهیم. سپس با سس آماده شده کیک را تزئین کرده و به مدت دو ساعت در یخچال می‌گذاریم و بعد سرو می‌کنیم.

نکته:

این کیک به مدت چهار روز در ظرف دربسته قابل نگهداری است.