



ΚΕΙΚ Black magic cake

Περιγραφή

Ένα εντυπωσιακό γλυκό που αποτελείται από κέικ, κρέμα και γλυκό κεράσι,



Συστατικά

1 Δόση από το **ωραιότερο Γερμανικό κέικ**

Κρέμα:

- 3 ¼ κούπας γάλα
- 5 κουτ. σουπ. ζάχαρη
- 6 κουταλιές σουπας άνθος αραβοσίτου βανίλια (ή corn flour που θα προσθέσετε και μια βανίλια)
- 2 κ. σουπας βούτυρο.
- Ή μια δόση κρέμα ζαχαροπλαστικής

- 10 κουτ. σουπ. γλυκό κουταλιού κεράσι (μαύρο) ή μαρμελάδα κεράσι ή γλυκό κουταλιού βύσσινο.
- 100 γραμμ.κουβερτούρα σε κομμάτια (προαιρετικά)

Οδηγίες

Φτιάχνουμε την κρέμα: Κρατάμε από το γάλα μισή κούπα και διαλύουμε το άνθος αραβοσίτου και τη ζάχαρη και βάζουμε το υπόλοιπο να βράσει.

1. Μόλις βράσει προσθέτουμε το διαλυμένο άνθος αραβοσίτου και ανακατεύουμε μέχρι να πήξει.
2. Προσθέτουμε το βούτυρο ανακατεύουμε και σκεπάζουμε με διαφανή μεμβράνη να μην κάνει πέτσα και αφήνουμε να κρυώσει.
3. Φτιάχνουμε το μείγμα του κέικ σύμφωνα με τη συνταγή το βάζουμε σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη στρογγυλή φόρμα, χωρίς τρύπα στη μέση, 24-25 εκ.
4. Προσθέτουμε κουταλιές από το γλυκό ή την μαρμελάδα εδώ και εκεί πάνω στο μείγμα.
5. Κάνουμε το ίδιο και με την κρέμα (μπορεί να περισσέψει λίγη κρέμα να μην την πάρει όλη).
6. Σκορπάμε και τα κομμάτια της κουβερτούρας εδώ και εκεί.
7. Ψήνουμε το κέικ για 50 περίπου λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς
8. Όταν το βγάλουμε από το φούρνο το αφήνουμε για 10 λεπτά και μετά αναποδογυρίζουμε τη φόρμα σε πιατέλα.

Λίγα μυστικά ακόμα

Λίγη προσοχή στο ψήσιμο μόνο να μην το βιαστείτε νομίζω 50 λεπτά είναι αρκετά. Άμα βυθίσετε τη λάμα ενός μαχαιριού σε σημείο που να μην έχει κρέμα και βγει καθαρό είναι έτοιμο. Το γλυκάκι αυτό γίνεται αρκετά υγρό και παραμένει έτσι και την επόμενη μέρα.