



Ροκε cake σοκολάτας



Υλικά για το κέικ:

- ένα πακέτο **Cake GojiMix** με γεύση Σοκολάτα με βασιλικούς χουρμάδες
- 250-270ml χυμό πορτοκάλι
- 80γρ βιολογικό ωμό λάδι καρύδας ή αν δε θέλετε να έχει άρωμα βιολογικό άοσμο λάδι καρύδας
- 1 κ.γ. βιολογικό μηλόξυδο
- 1/3 κ.γ. σποράκια φυσικής βανίλιας



Υλικά για το σιρόπι:

- 70γρ σταγόνες σοκολάτας 100% κακάο
- 130γρ βιολογικό ωμό λάδι καρύδας ή αν δε θέλετε να έχει άρωμα βιολογικό άοσμο λάδι καρύδας
- 100γρ βιολογικό σιρόπι αγάβης

Εκτέλεση:

1. Ανακατεύετε όλα τα στεγνά υλικά σε ένα μπωλ.
2. Βάζετε στον επεξεργαστή τροφίμων τους χουρμάδες (προσέξτε να βγάλετε τα κουκούτσια!).
3. Ανακατεύετε το νερό με το λάδι, τη βανίλια και το μηλόξυδο σε ένα ποτήρι.
4. Προσθέτετε στον επεξεργαστή τα υγρά υλικά και χτυπάτε με τους χουρμάδες μέχρι να γίνουν μία πάστα/κρέμα. Ίσως χρειαστεί να καθαρίσετε τα πλαϊνά του κάδου με μία σπάτουλα 2-3 φορές.
5. Προσθέτετε τα στεγνά υλικά και χτυπάτε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
6. Ρίχνετε το μείγμα σε ένα λαδωμένο ταψί διαστάσεων 22x31 εκ (ή ανάλογου εμβαδού).





7. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς χωρίς αέρα, για 30-40 λεπτά (ανάλογα με το φούρνο) μέχρι να βγαίνει μία οδοντογλυφίδα καθαρή, προσέξτε μη στεγνώσει πολύ όμως, το θέλουμε νωπό.
8. Αφήνετε το κέικ να κρυώσει.
9. ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ: Βάζετε τα υλικά σε ένα κατσαρολάκι σε πολύ χαμηλή φωτιά (το δικό μου μάτι πάει μέχρι το 9, το βάζω στο 2), και ανακατεύετε με ένα σύρμα μέχρι να λιώσουν οι σταγόνες και να γίνει μία κρέμα παχύρρευστη (περίπου 5-7 λεπτά). Προσέξτε μην το αφήσετε πολύ γιατί θα καεί το κακάο και θα χαλάσει η υφή του. Μόλις δείτε ότι λιώνουν οι σταγόνες αποσύρετε από τη φωτιά.
10. Στη συνέχεια ανοίγετε τρύπες εδώ κι εκεί στο κέικ με το πίσω μέρος μίας κουτάλας.
11. Περιχύνετε το σιρόπι/γλάσο πάνω από το κέικ και με μία σπάτουλα γεμίζετε τις τρύπες με το "περίσσιο" γλάσο.
12. Αν θέλετε από πάνω μπορείτε να σπάσετε επιπλέον κομμάτια σοκολάτας ή να ρίξετε cacao nibs, ινδοκάρυδο ή άλλο ντεκόρ της επιλογής σας!

