

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ ΚΕΪΚ

ΥΛΙΚΑ

- 200 γρ. ελαιόλαδο
- 150 γρ. ζάχαρη
- 500γρ. αλεύρι φαρινάπ
- 4 αυγά
- 2 πορτοκάλια χυμό και ξύσμα
- 1 μπέικιν πάουτερ
- 2 βανίλιες
- 100 γρ. τρούφα σοκολάτας

Για το Γλάσο

- 200γρ. μαύρη ή γάλακτος ή λευκή σοκολάτα
- 100 γρ. κρέμα γάλακτος

Χριστουγεννιάτικα σοκολατοειδή για διακόσμηση (έλατο, Άγιος Βασίλης, στολίδια, γκι, σοκολατένιες λευκές σταγόνες για χιόνι κτλ)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε με το μίξερ το λάδι με τη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν. Προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά, μετά το ξύσμα και το χυμό πορτοκαλιού και τις 2 βανίλιες και ανακατεύουμε με το μίξερ. Ανακατεύουμε αλεύρι και μπέικιν πάουτερ και προσθέτουμε σιγά-σιγά στο μείγμα ανακατεύοντας. Στο τέλος προσθέτουμε την τρούφα και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε τη φόρμα, ρίχνουμε το μείγμα και ψήνουμε στους 180-200° βαθμούς για 40-50 λεπτά περίπου, ανάλογα το φούρνο σας.

Για το γλάσσο, σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος (προσοχή όχι να βράσει) και σε ένα μπολάκι κόβουμε τη σοκολάτα σε κομματάκια. Ρίχνουμε μέσα την κρέμα γάλακτος για να ζεσταθεί και να λιώσει η σοκολάτα ανακατεύοντας.

Αφού έχει κρυώσει το κέικ μας και το έχουμε βγάλει από τη φόρμα, το περιχύνουμε με ένα κουτάλι με το γλάσσο και αφού σταθεροποιηθεί λίγο η σοκολάτα, στολίζουμε με τα χριστουγεννιάτικα σοκολατένια στολίδια που έχουμε.

Καλή Επιτυχία και καλή σας απόλαυση!!!!