



Σπιτική σοκολατίνα

Μερίδες: 10

Χρόνος προετοιμασίας: 1 ώρα

Χρόνος ψησίματος: 30-35 λεπτά

Σκεύος: φόρμα διαμέτρου 22-24 εκ.

Υλικά για το παντεσπάνι

- 200 γρ. ζάχαρη
- 125 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 40 γρ. κακάο
- $\frac{3}{4}$ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- $\frac{3}{4}$ κ.γ. μαγειρική σόδα
- $\frac{1}{4}$ κ.γ. αλάτι
- 1 αυγό
- 120 ml ζεστό νερό
- 120 ml γάλα
- 60 ml σπορέλαιο
- $\frac{3}{4}$ κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

Υλικά για τη σοκολατένια κρέμα

- 400 γρ. κουβερτούρα, ψιλοκομμένη
- 200 ml γάλα πλήρες
- 400 ml κρέμα γάλακτος

Υλικά για την επικάλυψη σοκολάτας

- 200 γρ. κουβερτούρα, ψιλοκομμένη
- 200 ml κρέμα γάλακτος

Υλικά για το στόλισμα



- κεράσια μαρασκίνο (προαιρετικά)

Υλικά για το Zacapa neat

- [60 ml ρούμι Zacapa 23](#)

Εκτέλεση

- 1) Ετοιμάζουμε το παντεσπάνι. Σε μπολ ανακατεύουμε τη ζάχαρη, το αλεύρι, το κακάο, το μπέικιν πάουντερ, τη μαγειρική σόδα και το αλάτι.
- 2) Σε άλλο μπολ χτυπάμε με σύρμα το αυγό, το νερό, το γάλα, το σπορέλαιο και το εκχύλισμα βανίλιας.
- 3) Ρίχνουμε το υγρό μείγμα στο μείγμα με το αλεύρι και ανακατεύουμε απαλά με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής μέχρι να γίνει ενιαίο μείγμα.
- 4) Ρίχνουμε το μείγμα σε λαδωμένη στρογγυλή φόρμα, περασμένη με λαδόκολλα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C στον αέρα, για 30-35 λεπτά.
- 5) Αφήνουμε το παντεσπάνι να κρυώσει εντελώς, ακάλυπτο, για τουλάχιστον 4-6 ώρες.
- 6) Ετοιμάζουμε τη σοκολατένια κρέμα. Βάζουμε σε μπολ την κουβερτούρα. Ζεσταίνουμε το γάλα και λίγο πριν βράσει περιχύνουμε με αυτό την κουβερτούρα. Ανακατεύουμε απαλά με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής, μέχρι να σχηματιστεί λεία σοκολατένια κρέμα. Αφήνουμε να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου.
- 6) Χτυπάμε τη σαντιγύ σε μίξερ ή με μίξερ χειρός και την ενσωματώνουμε στο σοκολατένιο μείγμα, με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής. Θα έχουμε μια αφράτη σοκολατένια κρέμα.
Καλύπτουμε με διάφανη μεμβράνη και φυλάμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 1-1,5 ώρα.
- 7) Για να στήσουμε την σοκολατίνα, κόβουμε προσεκτικά το παντεσπάνι σε 2 δίσκους. Βάζουμε το κάτω παντεσπάνι σε επίπεδο, στρογγυλό, χάρτινο δίσκο.
- 8) Καλύπτουμε ομοιόμορφα με το $\frac{1}{3}$ της σοκολατένιας κρέμας και καλύπτουμε με το δεύτερο κομμάτι παντεσπάνι.



- 9) Καλύπτουμε με άλλο $\frac{1}{3}$ της σοκολατένιας κρέμας, φροντίζοντας να είναι ομοιόμορφη η επιφάνεια και τα πλάγια της τούρτας. Όση σοκολατένια κρέμα περισσέψει την περνάμε σε κορνέ και τη βάζουμε στο ψυγείο.
- 10) Βάζουμε την τούρτα ακάλυπτη στο ψυγείο να κρυώσει για τουλάχιστον 1 $\frac{1}{2}$ ώρα ή στην κατάψυξη για 30 λεπτά.
- 11) Ετοιμάζουμε την επικάλυψη σοκολάτας. Βάζουμε σε μπολ την κουβερτούρα. Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος σε κατσαρολάκι και περιχύνουμε την κουβερτούρα. Ανακατεύουμε απαλά με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής μέχρι να γίνει λείο, σοκολατένιο μείγμα. Αφήνουμε να κρυώσει για 10 λεπτά.
- 12) Βγάζουμε τη σοκολατίνα από το ψυγείο ή την κατάψυξη και περιχύνουμε προσεκτικά με την επικάλυψη, ισιώνοντάς τη με σπάτουλα.
- 13) Ξαναβάζουμε στο ψυγείο την σοκολατίνα και αφήνουμε να κρυώσει η επικάλυψη για 15-20 λεπτά.
- 14) Στολίζουμε τη σοκολατίνα με ροζέτες της σοκολατένιας κρέμας που φυλάξαμε στο κορνέ και τοποθετούμε περιμετρικά τα κεράσια μαρασκίνο.
- 15) Φυλάμε στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα.
- 16) Ετοιμάζουμε το **Zacapa neat**: γεμίζουμε ένα χαμηλό ποτήρι με το ρούμι [Zacapa 23](#) και σερβίρουμε σε θερμοκρασία δωματίου, συνοδεύοντας με ένα κομμάτι σπιτικής σοκολατίνας.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**