



Υλικά

- 240 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 7 κ.σ. κακάο (110γρ.) και λίγο για τις φόρμες
- Αλάτι 1κ.γ.
- 1/2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.γ. σκόνη τσίλι
- 1 κ.γ. κανέλα σκόνη
- 190 γρ. ξινόγαλο σε θερμοκρασία δωματίου
- 30 γρ. καφέ εσπρέσο
- 225 γρ. βούτυρο ανάλατο και λίγο για τις φόρμες
- 675 γρ. ζάχαρη
- 5 αυγά σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

- Χρόνος Προετοιμασίας
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160 C.

Βουτυρώνουμε 3 μακρόστενες φόρμες κέικ και τις πασπαλίζουμε με λίγο κακάο. Τις τοποθετούμε την μία δίπλα στην άλλη σε ένα ταψί.

Σε ένα μπολ κοσκινίζουμε το αλεύρι, το κακάο, το αλάτι, το μπέικιν πάουντερ, την σκόνη τσίλι και την κανέλα.

Σε ένα άλλο μπολ αναμιγνύουμε το ξινόγαλα με το espresso και 1/4 φλιτζανιού νερό σε θερμοκρασία δωματίου.

Χτυπάμε με το μίξερ σε μέτρια ταχύτητα το βούτυρο και τη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν. Προσθέτουμε τα αυγά σιγά σιγά και προσθέτουμε και τη βανίλια.

Χαμηλώνουμε την ταχύτητα και προσθέτουμε το μίγμα του μπολ με το αλεύρι λίγο λίγο και εναλλάξ με το μίγμα του μπολ με το ξινόγαλα. Χτυπάμε με το μίξερ μέχρι να έχουμε ένα ομοιογενές μίγμα και στη συνέχεια το μοιράζουμε στις 3 φόρμες κέικ.

Με μια σπάτουλα κάνουμε την επιφάνεια κάθε μίγματος ομαλή.

Ψήνουμε τα κέικ για περίπου 70 λεπτά περιστρέφοντας τις φόρμες στα 35 λεπτά.

Δοκιμάζουμε αν είναι ψημένο το κέικ όταν βουτώντας ένα μαχαίρι στο κέντρο του και βγάζοντάς το βλέπουμε πως είναι καθαρό. Τότε αποσύρουμε τα κέικ από τον φούρνο, τα αφήνουμε 10 λεπτά να κρυώσουν και το βγάζουμε από την φόρμα.

Πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και σερβίρουμε με παγωτό βανίλια.

Πηγή: cookbox.com.cy