كيك الشوكولاتة الداكنة

المقادير:

- 2 كوب سكر
- 1 ¾ كوب طحين
- ¾ كوب بودرة الكاكاو الداكنة
- 1 ½ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- 1 ½ ملعقة صغيرة بيكنج صودا
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 2 بيضة
- 1 كوب حليب
- ½ كوب زيت نباتي
- 2 ملعقة صغيرة فانيليا
- ¾ كوب ماء مغلي
- 2 كوب كريمة شوكولاتة للتزيين

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 350 مئوية وتجهز صينيتين دائريتين بمقاس 8 انش وتدهنا بالزيت ويضاف رشة من الطحين.
2. في وعاء، يخلط الكاكاو والطحين والبيكنج صودا والبيكنج باودر والملح ثم يضاف البيض والزيت والحليب والفانيليا مع الخفق.
3. يضاف الماء المغلي وتخفق المكونات ليصبح المزيج ناعم.
4. يصب المزيج في الصينيتين وتدخل الفرن لحوالي 35 دقيقة ثم تخرج من الفرن وتترك حتى يبرد الكيك ثم يزال من القالب.
5. تدهن أول قطعة من الكيك بالكريمة ثم توضع فوقها القطعة الثانية ويوزع على الوجه باقي الكريمة.
6. توضع الكيكة في الثلاجة لتبرد ثم تقطع وتقدم.