Συνταγή γλυκού: **Κέικ σοκολάτας**

ΥΛΙΚΑ
1 βιτάμ.
2 ποτήρια του νερού ζάχαρη.
4 αβγά.
4 βανίλιες.
ξύσμα από 1 πορτοκάλι.
500 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του.
1 ποτήρι γάλα ή ½ ποτήρι γάλα και ½ ποτήρι φρέσκο χυμό πορτοκαλιού.
1 ½ κουταλιά της σούπας κακάο.
2 σοκολάτες γάλακτος.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ
Χτυπάμε σε μίξερ το βούτυρο 3-4 λεπτά, μετά προσθέτουμε σιγά σιγά τη ζάχαρη και ένα - ένα τα αβγά, τις βανίλιες και το ξύσμα πορτοκαλιού. Στη συνέχεια ρίχνουμε εναλλάξ λίγο αλεύρι και λίγο γάλα και τα ανακατεύουμε.
Παίρνουμε τη μισή ζύμη και τη ρίχνουμε στη φόρμα και στην υπόλοιπη μισή ζύμη προσθέτουμε το κακάο ανακατεύοντας το με το μίξερ. Προσθέτουμε το μίγμα στη φόρμα. Ψήνουμε σε φούρνο στους 180° C για 50 λεπτά με 1 ώρα. Το κέικ είναι έτοιμο όταν το τρυπήσουμε με αιχμηρό αντικείμενο και δεν αφήσει επάνω του υγρασία.
Όταν κρυώσει λιώνουμε τις σοκολάτες σε μπεν μαρί (κατσαρολάκι και αυτό επάνω σε κατσαρόλα που βράζει νερό) και περιχύνουμε το κέικ με το λιωμένο μίγμα.