Συνταγή γλυκού: Σοκολατόπιτα ή Αράπης "Λίτσας"

Ο αράπης ένα υπέροχο γλυκό που αρέσει σε μικρούς και μεγάλους. Αυτή **η σοκολατόπιτα** είναι η
τούρτα γενεθλίων
του Ορφέα
.

ΥΛΙΚΑ

1 ½ βιτάμ.
1 ποτήρι νερό.
8 κουταλιές της σούπας κακάο.
5 αυγά.
2 βανίλιες.
2 ποτήρια του νερού ζάχαρη.
2 ποτήρια του νερού αλεύρι. 1 μπέικιν.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε κομματάκια το βιτάμ και το βάζουμε σ' ένα σκεύος να λειώσει (μικροκύματα ή φούρνος). Όχι να γίνει νερό αλλά απλά να μην έχει κομματάκια.

Σε άλλο σκεύος ανακατεύουμε τη ζάχαρη, το νερό, το κακάο και τις βανίλιες.

Ενώνουμε τα δύο μίγματα (μίγμα 3).

Κρατάμε σε μια μεγάλη κούπα 26-27 κουταλιές από το (μίγμα 3), θα μας χρειαστεί για επικάλυψη μετά το ψήσιμο του γλυκού.

Χωρίζουμε τα αυγά (ασπράδια από κρόκους). Χτυπάμε τα ασπράδια στη μεσαία σκάλα του

μίξερ μέχρι να γίνουν μαρέγκα. Στη συνέχεια ρίχνουμε και τους κρόκους και τα χτυπάμε λίγο έως ότου ενωθούν τα υλικά. Προσθέτουμε το (μίγμα 3) σε τέσσερες δόσεις και ομογενοποιούμε το νέο μίγμα με ελαφρές κινήσεις και με το μίξερ στη μεσαία σκάλα.

Στο ίδιο μίγμα ρίχνουμε το αλεύρι (όπου πιο πριν στο αλεύρι έχουμε ρίξει το μπέικιν και τα έχουμε ανακατέψει καλά) και το ενσωματώνουμε με απαλές κινήσεις.

Ρίχνουμε το μίγμα σε βουτυρωμένο ταψί (διαμέτρου 32 cm) και το ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180ο, στη θέση πάνω – κάτω. Χρόνος ψησίματος 30΄ λεπτά ανάλογα με το φούρνο. Όταν ξεκολλάει από τα τοιχώματα είναι σχεδόν έτοιμο.

Μόλις το βγάλουμε ρίχνουμε το μίγμα που είχαμε κρατήσει, σιγά – σιγά με το κουτάλι σε όλη την επιφάνεια του γλυκού.

Ο «αράπης» ή σοκολατόπιτα της "Λίτσας" είναι έτοιμος, μπορεί να σερβιριστεί και με παγωτό.

Καλή επιτυχία.