Υλικά

250γρ βούτυρο
350γρ ζάχαρη
5 αυγά
250γρ αλεύρι που φουσκώνει
2 κουταλάκια γλυκού μπεικιν παουντερ
100γρ κακάο σκόνη άγλυκο
3 κουταλάκια σούπας κονιάκ
200ml νερό

Σιρόπι

250γρ ζάχαρη
500ml νερό
75γρ κακάο σκόνη

Γλάσο

250γρ σοκολάτα κουβερτούρα
250γρ κρέμα γάλακτος

Εκτέλεση

Φτιάχνουμε πρώτα το σιρόπι. Σε κατσαρόλι βάζουμε όλα τα υλικά και μόλις πάρει βράση, βράζουμε για 3 λεπτά και αποσύρουμε. Αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει.

Στο κάδο του μίξερ χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη καλά να αφρατέψουν. Προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά. Μόλις ενωθούν καλά προσθέτουμε το κακάο, το μπεικιν και μετά το αλεύρι σταδιακά. Μόλις ενωθούν καλά προσθέτουμε το νερό και το κονιάκ. Χτυπάμε να ενωθούν καλά. Αδειάζουμε το μίγμα μας σε καλά βουτυρωμένο μεσαίο πυρέξ ή ταψάκι. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για περίπου 40 λεπτά. Δοκιμάζουμε το γλυκό μας στη μέση αν είναι έτοιμο. Ο χρόνος διαφέρει από κουζίνα σε κουζίνα.

Μόλις είναι έτοιμο το βγάζουμε και αφήνουμε να κρυώσει ελαφρά, περίπου 10 λεπτά. Κόβουμε σε κομμάτια 12 και περιχύνουμε με το σιρόπι. Αφήνουμε να απορροφήσει το σιρόπι.

Στο μεταξύ ετοιμάζουμε το γλάσο. Σπάμε τη κουβερτούρα σε μπολ σε κομματάκια. Σε μικρό κατσαρόλι ζεσταίνουμε τη κρέμα γάλακτος μέχρι να αρχίσουν να φαίνονται οι πρώτες φυσαλίδες. Αποσύρουμε και περιχύνουμε τη κουβερτούρα. Ανακατεύουμε να λιώσει καλά. Αφού έχει τραβήξει το γλυκό μας το σιρόπι περιχύνουμε με το γλάσο.

Σερβίρουμε με παγωτό!!! Θεϊκή!!! Απολαυστική!!!

Καλή επιτυχία!!