



από τη Βέφα
Αλεξιάδου

Οι 20 καλύτερες συνταγές για κέικ



ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΛΥΜΠΕΡΙ Α.Ε.



ΜΥΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΚΕΪΚ

Φίλες μου,

Δεν υπάρχει καταλληλότερο έδεσμα για να συνοδεύσετε ένα ζεστό φλιτζάνι καφέ ή τσάι από μια φέτα επιτυχημένο, αφράτο και νόστιμο κέικ. Η επιτυχία ξεκινάει από το σχολαστικό μέτρημα των υλικών με την ειδική κούπα-μεζούρα, που μετράει τον όγκο και όχι το βάρος των υλικών. Μία κούπα-μεζούρα χωράει 240 κ.ε. λάδι, ζάχαρη, νερό, ρύζι ή άλλο υλικό, το βάρος των οποίων είναι διαφορετικό.

Το αλεύρι πρέπει να είναι μαλακό και το διογκωτικό που θα χρησιμοποιήσετε είναι το μπέικιν πάουντερ, μείγμα σόδας και κρεμορίου σε αναλογία 2 προς 1. Η σόδα είναι βάση και το κρεμόριο οξύ. Από την αντίδρασή τους δημιουργείται διοξειδίο του άνθρακα, που, προσπαθώντας να φύγει μέσα από τη μάζα του κέικ, τη φουσκώνει. Συχνά το αλεύρι που φουσκώνει μόνο του έχει μεγαλύτερη ή μικρότερη δόση μπέικιν πάουντερ από την απαραίτητη. Για να είστε σίγουρες, χρησιμοποιήστε αλεύρι για όλες τις χρήσεις και ανακατέψτε το με ένα κουταλάκι μπέικιν πάουντερ για κάθε κούπα αλεύρι. Τα υλικά του κέικ πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία, όταν θα χτυπηθούν. Βάλτε τα όλα μαζί στο μπλντ του μίξερ και χτυπήστε τα 4' ακριβώς, στη μεσαία ταχύτητα. Αν χτυπηθούν λιγότερο, δεν θα προλάβουν να κλείσουν μέσα τους τον απαραίτητο αέρα, που, προσπαθώντας να φύγει κατά το ψήσιμο, θα φουσκώσει το κέικ. Αν πάλι παραχτυπηθούν, από κάποιο σημείο και ύστερα ο αέρας που συγκεντρώνεται στη μάζα της ζύμης θα αρχίσει να φεύγει σφυρίζοντας ελαφρά και το κέικ δεν θα φουσκώσει.

Η σωστή ζύμη πρέπει να είναι απαλή, πηχτή και αφράτη. Τα φρουτάκια ή τις σταφίδες, που τυχόν θα ανακατέψετε μέσα σ' αυτή, αλευρώστε τα πρώτα και κατόπιν ανακατέψτε τα απαλά. Έτσι δεν θα πάνε στον πάτο κατά το ψήσιμο. Τα κομμάτια της σοκολάτας, που είναι βαριά, τοποθετήστε τα εδώ κι εκεί στην επιφάνεια της ζύμης, αφού τη βάλετε στη φόρμα.

Η ζύμη του κέικ δεν πρέπει να καλύπτει παρά τα 2/3 της φόρμας. Φόρμες από ελαφρύ ανοδιωμένο αλουμίνιο με άνοιγμα στο κέντρο είναι προτιμότερες, γιατί κατανέμουν σωστά και ισόποσα τη

θερμότητα σε όλα τα μέρη του κέικ. Βουτυρώστε καλά τον πάτο και τα τοιχώματα της φόρμας καθώς και το χέιλος της, ώστε το κέικ να γλιστρήσει και να φουσκώσει επάνω από αυτό. Χρησιμοποιήστε φυτικό λίπος για καλύτερο αποτέλεσμα. Χρησιμοποιήστε καλύτερα το ειδικό σπρέι λαδιού που βοηθάει στην τέλεια κατανομή του λίπους σε όλη τη φόρμα. Πασπαλίστε τη φόρμα με αλεύρι, κουνήστε τη να πάει παντού και γυρίστε την ανάποδα για να φύγει η περίσσεια.

Προσέξτε, αδειάζοντας τη ζύμη στη φόρμα, να μη λερώσετε τα τοιχώματα, γιατί στα σημεία αυτά τα κομματάκια ζύμης, που κόλλησαν, θα ψηθούν πιο γρήγορα και θα εμποδίσουν το κέικ να φουσκώσει.

Η θερμοκρασία του φούρνου παίζει καταλυτικό ρόλο στην επιτυχία του κέικ. Το κέικ πρέπει να ψηθεί στους 175 βαθμούς Κελσίου και σε χρόνο μίας ώρας. Αν η θερμοκρασία είναι υψηλότερη, το κέικ θα ψηθεί πιο γρήγορα, θα κάνει κοιλιά στο κέντρο και δεν θα φουσκώσει όσο πρέπει. Ο φούρνος πρέπει να λειτουργεί με αντιστάσεις επάνω κάτω και να είναι προθερμασμένος. Χρησιμοποιήστε ένα μεταλλικό θερμόμετρο, για να ελέγξετε το θερμοστάτη του φούρνου σας και για να είστε σίγουρη ότι η θερμοκρασία μέσα σ' αυτόν είναι όση δείχνει ο θερμοστάτης. Δεν πρέπει να ανοίξετε το φούρνο πριν περάσουν 20' από τη στιγμή που θα φουρνίσετε το κέικ. Πριν το βγάλετε από το φούρνο, βεβαιωθείτε ότι ψήθηκε κλοντας το τεστ της οδοντογλυφίδας. Τρυπήστε με αυτήν το κέικ στο κέντρο και όχι κοντά στα τοιχώματα. Αν βγει στεγνή, το κέικ είναι έτοιμο. Βγάλτε το κέικ αμέσως από το φούρνο κι αναποδογυρίστε το σε σχάρα, για να κρυώσει. Στολίστε το με γλάσο αφού κρυώσει, εκτός κι αν συνιστάται αλλιώς.

Μπορείτε να διατηρήσετε το κέικ στην κατάψυξη για μεγάλο χρονικό διάστημα. Αλλιώς, φυλάξτε το σε πλατέλα με ειδικό κώδωνα για να μη στεγνώσει και φροντίστε να το καταναλώσετε στο διάστημα μιας εβδομάδας.

**Καλή επιτυχία,
Βέφα**

«ΟΙ 20 ΚΑΛΥΤΕΡΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΚΕΪΚ»

Συνταγές: ΒΕΦΑ ΑΛΕΞΙΑΔΟΥ ΚΑΙ ΑΛΕΞΙΑ ΑΛΕΞΙΑΔΟΥ Φωτογράφιση: Στάντιο Γιώργος Δρακόπουλος
Styling: Μάκης Γεωργιάδης Καλλιτεχνική επιμέλεια: Έφη Ζήση Υπεύθυνος παραγωγής: Χρήστος Κυρατζής

ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΛΥΜΠΕΡΗ Α.Ε.

Copyright © ΒΕΦΑ ΑΛΕΞΙΑΔΟΥ

NEW YORK ΤΣΙΖ ΚΕΪΚ



Μερίδες: 16-20

Χρόνος προετοιμασίας: 1 ώρα

Χρόνος ψησίματος: 1 ώρα και 45'

Χρόνος στο ψυγείο: 3 ώρες

ΥΛΙΚΑ

Για τη σάλτσα

- 2 κούπες φράουλες ή ράσμπερι • 3/4 κούπας ζάχαρη • 2 κουταλιές κορν φλάουρ • 2 κουταλιές χυμό λεμονιού • 2 κουταλιές κονιάκ

Για τη βάση

- 2 κούπες Graham cracker crumbs ή μπισκότα digestive ή ππι μπερ, αλεσμένα
- 1/3 κούπας ζάχαρη
- 1/2 κούπας βούτυρο λιωμένο

Για τη γέμιση

- 6 πακέτα των 200 γρ. κριμ τσιζ ή κριμ τσιζ light
- 1/2 κούπας ζάχαρη • 1/2 κουταλάκι βανίλια ή 2 κουταλάκια ξύσμα λεμονιού • 4 μεγάλα αυγά
- 3 κουταλιές αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1/3 κούπας κρέμα γάλακτος
- 1 κουταλιά χυμό λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ετοιμάστε τη σάλτσα την εποχή που υπάρχουν φράουλες ή ράσμπερι και φυλάξτε τη στην κατάψυξη. Ανακατέψτε σε κατσαρόλα τις φράουλες, τη ζάχαρη, το κορν φλάουρ και

το χυμό λεμονιού. Σιγοβράστε τα ανακατεύοντας κατά διαστήματα, ώσπου να πήξουν και να γίνουν μια διάφανη γυαλιστερή σάλτσα. Κατεβάστε την από τη φωτιά. Ρίξτε κι ανακατέψτε το κονιάκ. Ανακατέψτε τα υλικά της βάσης καλά και στρώστε το μείγμα πατώντας το με τις παλάμες σας μέσα σε μια πολύ καλά βουτυρωμένη φόρμα με κύμβασμα διαμέτρου 22 εκ., καλύπτοντας τον πάτο και τα τοιχώματα. Βάλτε την στο ψυγείο ώσπου να ετοιμάσετε τη γέμιση. Χτυπήστε το κριμ τσιζ, που πρέπει να είναι μαλακό, με

τη ζάχαρη και τη βανίλια στη μεσαία ταχύτητα του μίξερ για 5', ν' αφρατέψει. Ρίξτε μέσα τα αυγά ένα ένα, προσθέτοντας το αλεύρι μετά από κάθε αυγό και συνεχίζοντας το χτύπημα έπειτα από κάθε προσθήκη. **Ανακατέψτε** την κρέμα γάλακτος με το χυμό λεμονιού κι αδειάστε τη μέσα στο μπολ του μίξερ. Γυρίστε το μίξερ στη χαμηλή ταχύτητα και συνεχίστε το χτύπημα, όσο χρειάζεται για ν' ανακατευτεί η κρέμα. Αδειάστε το μείγμα μέσα στη φόρμα. Ψήστε το κέικ στους 230 βαθμούς Κελσίου για 15'. Χαμηλώστε το φούρνο στους 150 βαθμούς Κελσίου και συνεχίστε το ψήσιμο για άλλη 1 ώρα και 30'. Κλείστε το φούρνο και αφήστε το κέικ να σταθεί μέσα σ' αυτόν έως ότου κρυώσει, αφήνοντας την πόρτα του μισάνοιχτη. Αφού κρυώσει το κέικ, βάλτε το στο ψυγείο, να σταθεί τουλάχιστον για 3 ώρες. Απλώστε τη σάλτσα στην επιφάνεια του κέικ τη στιγμή που θα το σερβίρετε. Φυλάξτε το στο ψυγείο.

Εναλλακτικά: Χωρίστε το μείγμα του κριμ τσιζ σε δύο μέρη κι ανακατέψτε στο μισό 125 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα λιωμένη. Αδειάστε μέσα στη φόρμα πρώτα το σοκολατένιο και κατόπιν το λευκό μείγμα. Αν θέλετε, φτιάξτε σοκολατένια βάση μπισκότου ανακατεύοντας 1/3 κούπας κακάο μαζί με τα υπόλοιπα υλικά της βάσης.

ΚΕΪΚ ΚΑΡΟΤΟΥ



Μερίδες: 12

Χρόνος προετοιμασίας: 1 ώρα

Χρόνος ψησίματος: 1 ώρα και 10'

ΥΛΙΚΑ

Για το κέικ

- 3 κούπες καρότα τριμμένα στον τρίφτη του κρεμμυδιού
- 2 κουταλιές χυμό λεμονιού
- 3 κούπες αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 κουταλάκι σόδα
- 1/2 κουταλάκι αλάτι
- 1/4 κουταλάκι μοσχοκάρυδο τριμμένο
- 1/4 κουταλάκι μπαχάρι τριμμένο
- 1 κουταλιά κανέλα
- 1 1/2 κούπας ζάχαρη
- 4 μεγάλα αυγά
- 1 κούπα εκλεκτό ελαιόλαδο ή καλαμποκέλαιο
- 2 κουταλιές κονιάκ
- 3/4 κούπας καρύδια χοντροκομμένα
- 1/2 κούπας ψιλοκομμένα ξερά δαμάσκηνα
- 1/2 κούπας σταφίδες ξανθές

Για το γλάσο

- 2 κούπες ζάχαρη άχνη
- λίγη βανίλια
- 2-3 κουταλιές νερό
- 1 ασπράδι χτυπημένο

Για τη διακόσμηση

- 100 γρ. πάστα αμυγδάλου
- πορτοκαλί και πράσινο χρώμα ζαχαροπλαστικής

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ανακατέψτε τα τριμμένα καρότα με το χυμό λεμονιού. Στο μπολ του μίξερ κοσκινίστε το αλεύρι με τη σόδα, το αλάτι και τα μυρωδικά. Προσθέστε τη ζάχαρη, τα αυγά, το λάδι, το κονιάκ και τα καρότα. Χτυπήστε τα για 1' στη χαμηλή ταχύτητα, να ενωθούν, και κατόπιν για 3' στη μεσαία ταχύτητα, ν' αφρατέψουν. Σταματήστε το μίξερ, ρίξτε κι ανακατέψτε τα καρύδια, τα δαμάσκηνα και τις σταφίδες. Αδειάστε το μείγμα σε μια φόρμα κέικ που να χωράει

12 κούπες νερό, βουτυρωμένη καλά και αλευρωμένη. Ψήστε το κέικ στους 175 βαθμούς Κελσίου για 1 ώρα και 10' περίπου. Αφήστε το να κρυώσει για 10' μέσα στη φόρμα και κατόπιν αναποδογυρίστε το επάνω σε σχάρα και αφήστε το να κρυώσει εντελώς. **Ετοιμάστε το γλάσο.** Ανακατέψτε τη ζάχαρη με τη βανίλια και το νερό επάνω σε χαμηλή φωτιά, να λιώσει και να ζεσταθεί ελαφρά. Προσθέστε το χτυπημένο ασπράδι κι ανακατέψτε το, να επιτύχετε ένα λευκό αφράτο γλάσο. Με ένα κουτάλι περιχύστε το κέικ με το γλάσο, αφήνοντάς το να τρέξει εδώ κι εκεί τριγύρω. **Ετοιμάστε** τα καροτάκια για τη διακόσμηση. Χωρίστε ένα μικρό μέρος από την πάστα αμυγδάλου και χρωματίστε το με το πράσινο χρώμα ζαχαροπλαστικής. Χρωματίστε την υπόλοιπη με το πορτοκαλί χρώμα. Φορμάρετε με τα χέρια σας 6 ή 7 καροτάκια με μήκος 5 εκ. Πατήστε στην επιφάνειά τους τις μύτες ενός πιρουινιού, για να μοιάζουν πιο αληθινά. Φτιάξτε φυλλαράκια από την πράσινη πάστα αμυγδάλου και κολλήστε τα με λίγο νερό επάνω στα καροτάκια. Τοποθετήστε τα στην επιφάνεια του κέικ.

ΚΕΪΚ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ



- 1/2 κούπας γάλα
- 1/2 κούπας βούτυρο πρόβειο λευκό
- 1/2 κούπας ζάχαρη
- 1/4 κουταλάκι βανίλια
- 1/4 κούπας αμυγδαλάκι φιλέ καβουρντισμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Σ' ένα κατσαρολάκι βάλτε τα κομματάκια της σοκολάτας με 1/4 κούπας γάλα και ζεστάνετέ τα σε χαμηλή φωτιά, ώσπου να λιώσει η σοκολάτα. Κατεβάστε την από τη φωτιά κι αφήστε τη να κρυώσει. Βάλτε στο μπλντ του μίξερ το αλεύρι, τη ζάχαρη, το βούτυρο και το υπόλοιπο γάλα. Χτυπήστε τα στη δυνατή ταχύτητα για 2'. Προσθέστε τα αυγά, τη βανίλια και τη λιωμένη σοκολάτα και χτυπήστε τα στη δυνατή ταχύτητα του μίξερ για άλλα 2'. Αδειάστε μέσα στο μείγμα τα αμύγδαλα και το ινδοκάρυδο κι ανακατέψτε τα απαλά. Βουτυρώστε καλά μια στρογγυλή φόρμα για κέικ με διάμετρο 26 εκ. και ύψος 9 εκ. κι αδειάστε μέσα τη ζύμη.

Μερίδες: 18-20

Χρόνος προετοιμασίας: 30'

Χρόνος ψησίματος: 1 ώρα

ΥΛΙΚΑ

Για το κέικ

- 1 κούπα κομματάκια λευκής σοκολάτας
- 2 1/2 κούπας αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 1/4 κούπας ζάχαρη
- 1 κούπα βούτυρο ή μαργαρίνη σοφτ
- 1 κούπα γάλα
- 3 αυγά
- 1/4 κουταλάκι βανίλια
- 1/2 κούπας αμύγδαλα ψημένα και αλεσμένα
- 1/2 κούπας τριμμένο ινδοκάρυδο

Για το χιονάτο γλάσο

- 1/2 κούπας κομματάκια λευκής σοκολάτας
- 1 1/4 κουταλιάς αλεύρι για όλες τις χρήσεις

Ψήστε το κέικ στους 180 βαθμούς Κελσίου για 1 ώρα. Βγάλτε το από το φούρνο, αναποδογυρίστε το σε σχάρα κι αφήστε το να κρυώσει καλά. Στο μεταξύ **ΕΤΟΙΜΑΣΤΕ ΤΟ ΛΕΥΚΟ ΓΛΑΣΟ**. Σ' ένα κατσαρολάκι βάλτε τη σοκολάτα, το αλεύρι και το γάλα κι ανακατέψτε τα επάνω σε μέτρια φωτιά για 15' περίπου, ώσπου να πήξει το μείγμα και να γίνει κρέμα ομοιογενής. Κατεβάστε από τη φωτιά κι αφήστε την κρέμα να κρυώσει καλά. Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη στο μίξερ, ν' αφρατέψει. Προσθέστε τη βανίλια και την κρέμα και χτυπήστε τα όλα μαζί στη μέτρια ταχύτητα του μίξερ, ν' αφρατέψουν. **Προσοχή**, μην τα παραχτυπήσετε, γιατί το βούτυρο θα χωρίσει σε κομματάκια και το μείγμα δεν θα είναι λείο. Τοποθετήστε το γλάσο στην επιφάνεια του κέικ και πασπαλίστε το με το αμυγδαλάκι.

ΒΑΤΕΝΜΠΕΡΓΚ ΚΕΪΚ



Μερίδες: 12

Χρόνος προετοιμασίας: 3 ώρες

Χρόνος ψησίματος: 45-50'

ΥΛΙΚΑ

- 3 κούπες αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 κούπα βούτυρο μαλακό
- 1 1/2 κούπας ζάχαρη
- 4 αυγά
- 1/3 κούπας γάλα
- 1/4 κουταλάκι βανίλια
- λίγο αλάτι
- 60 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα ή 3 κουταλιές κακάο
- 1/2 κιλού μαρμελάδα φράουλα
- 1/2 κιλού πάστα αμυγδάλου
- 1 σωληνάριο κόκκινο τζελ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Βάλτε τα 7 πρώτα υλικά στο μπολ και χτυπήστε τα για 4' στη μεσαία ταχύτητα, να πηξουν και ν' αφρατέψουν. Λιώστε τη σοκολάτα με 3 κουταλιές γάλα. Αν βάλετε κακάο, ανακατέψτε το με 2 κουταλιές από τη ζάχαρη. Χωρίστε τη ζύμη σε δύο μέρη. Στο ένα ρίξτε κι ανακατέψτε τη σοκολάτα ή το κακάο. **Αδειάστε** τα δύο μείγματα σε δύο ορθογώνιες φόρμες με διαστάσεις 30Χ20 εκ. Ψήστε τα στους 175 βαθμούς Κελσίου για 45'-50'. Αναποδογυρίστε τα σε σχάρα, να κρυσώσουν. Κόψτε τα κατά μήκος σε 5 μπαस्तούνια με πλάτος 4 εκ. το καθένα. Ενώστε εναλλάξ με μαρμελάδα τα κομμάτια του κέικ σχηματίζοντας καρό. Αλείψτε όλη την επιφάνεια του κέικ με μαρμελάδα.

Ανοιξτε την πάστα αμυγδάλου σε φύλλο πατώντας τη με τον πλάστη ανάμεσα σε δύο λαδό-

χαρτα πασπαλισμένα με άχνη. Αφαιρέστε το επάνω λαδόχαρτο κι ακουμπήστε το κέικ στο κέντρο της επιφάνειας της πάστας. Σηκώστε το κάτω λαδόχαρτο μαζί με την πάστα κι από τις δύο πλευρές και φέрте το επάνω από το κέικ. Κολλήστε τις άκρες της πάστας και ξεκολλήστε το λαδόχαρτο.

Αναποδογυρίστε το κέικ, ώστε η ένωση να πάει από κάτω. Με τη ράχη ενός μαχαιριού κάντε χαρακιές χιαστί στην επιφάνεια και τα πλαϊνά της πάστας. Πασπαλίστε το με ζάχαρη άχνη και κλείστε το σε αλουμινόχαρτο ή πλαστική μεμβράνη. Αφήστε το να σταθεί αρκετές ώρες πριν το σερβίρετε. Φτιάξτε το από την προηγούμενη. Με τη λεπτή μύτη του κορνέ ρίξτε λίγο κόκκινο τζελ στις χαρακιές της επιφάνειας.

ΚΕΪΚ ΑΜΒΟΥΡΓΟΥ

Μερίδες: 18-20

Χρόνος

προετοιμασίας: 30'

Χρόνος ψησίματος: 40'

ΥΛΙΚΑ

Για το κέικ

- 2 1/2 κούπας αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 3 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ
- 1/4 κουταλάκι βανίλια
- 1 κούπα βούτυρο ή μαργαρίνη σοφτ
- 2/3 κούπας ζάχαρη
- 4 αυγά
- 125 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα κομμένη σε κομματάκια
- 1 κούπα αμύγδαλα ασπρισμένα και χοντροκομμένα

Για το σιρόπι

- 3 κούπες ζάχαρη
- 2 1/4 κούπες νερό
- 1 κουταλιά χυμό λεμονιού



ΕΚΤΕΛΕΣΗ Κοσκινίστε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και τη βανίλια. Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη, ν' αφρατέψει. Συνεχίζοντας το χτύπημα, ρίξτε ένα ένα τ' αυγά ρίχνοντας από 1 κουταλιά αλεύρι ύστερα από κάθε αυγό. Χαμηλώστε την ταχύτητα στο ελάχιστο και ρίξτε το αλεύρι σε δόσεις, ώσπου να τελειώσει, και το μείγμα να είναι απαλό και αφράτο. Αδειάστε το σε ταψάκι με διάμετρο 30 εκ. Ρίξτε στην επιφάνεια, εδώ κι εκεί, τα κομματάκια της σοκολάτας και πα-

τήστε τα ελαφρά, να βουλιάξουν λίγο μέσα στη ζύμη. Πασπαλίστε στην επιφάνεια τα αμύγδαλα και ψήστε το γλύκισμα στους 175 βαθμούς Κελσίου για 35-40'. Βγάλτε το από το φούρνο κι αφήστε το να κρυώσει. Στο μεταξύ, **βράστε για 5'** τη ζάχαρη με το νερό και το χυμό λεμονιού. Περιχύστε με το σιρόπι το κέικ. Αφήστε το και πάλι να κρυώσει και κόψτε το σε κομμάτια. Αραδιάστε τα σε πιατέλα και σκεπάστε τα με πλαστική μεμβράνη, για να μη στεγνώσουν.

ΚΕΪΚ ΜΕ ΑΣΠΡΑΔΙΑ

Μερίδες: 18-20

Χρόνος προετοιμασίας:
15'

Χρόνος ψησίματος:
1 ώρα

ΥΛΙΚΑ

Για το κέικ

- 3 1/2 κύπας αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 2/3 κύπας ζάχαρη
- 5 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ
- 1/2 κουταλάκι αλάτι
- 1 κύπα μαργαρίνη σοφτ ή λευκό φυτικό λίπος
- 2/3 κύπας γάλα
- 1/4 κουταλάκι βανίλια
- 6 ασπράδια

Για την κρούστα

- 2/3 κύπας ινδοκάρυδο τριμμένο
- 2/3 κύπας καστανή ζάχαρη
- 1/2 κύπας χοντροκομμένα καρύδια
- 1/4 κύπας μαλακό βούτυρο
- 4 κουταλιές γάλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Στο μπολ του μίξερ βάλτε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι, τη μαργαρίνη, το γάλα και τη βανίλια. Χτυπήστε τα στη χαμηλή ταχύτητα, να ενωθούν, και κατόπιν χτυπήστε τα για 2' στη δυνατή ταχύτητα, καθαρίζοντας συχνά τα τοιχώματα του μπολ. Προσθέστε τα ασπράδια και χτυπήστε το μείγμα για άλλα 2' στη δυνατή ταχύτητα. **Αν θέλετε** να γίνει πιο αφράτο, κρατήστε τη μισή ζάχαρη και χτυπήστε χωριστά τα ασπράδια με αυτή, να γίνουν μαρέγκα απαλή. Ανακατέψτε τη με το υπόλοι-

πο μείγμα προσθέτοντάς τη σε δόσεις και προσέχοντας να μην ξεφουσκώσει. Αδειάστε τη ζύμη σ' ένα ορθογώνιο ταψάκι 25x35 εκ. και ψήστε το στους 175 βαθμούς Κελσίου για 1 ώρα. Ανακατέψτε όλα μαζί τα υλικά της κρούστας. Βγάλτε το κέικ από το φούρνο κι απλώστε στην επιφάνεια το μείγμα. Ξαναβάλτε το στο φούρνο σε απόσταση 15 εκ. από το αναμμένο γκριλ κι αφήστε το 3-4', να ροδίσει ελαφρά η επιφάνεια. **Εναλλακτικά**, αντικαταστήστε 1/2 κύπας αλεύρι με κακάο και το κέικ θα γίνει σοκολατένιο.

ΜΠΑΝΑΝΑ ΚΕΪΚ

Μερίδες: 18-20

Χρόνος

προετοιμασίας:

20'

Χρόνος

ψήσιματος: 1 ώρα

ΥΛΙΚΑ

- 3 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 4 1/2 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ
- 1 1/2 κούπας ζάχαρη
- 1/2 κουταλάκι αλάτι
- 1 κούπα μαργαρίνη σοφτ
- 1 κουταλιά χυμό λεμονιού
- 2 κούπες ώριμες πολτοποιημένες μπανάνες
- 4 αυγά
- 1 κούπα κάσιους ή καρύδια ψιλοκομμένα



ΕΚΤΕΛΕΣΗ Βάλτε όλα τα υλικά του κέικ στο μπολ του μίξερ και χτυπήστε τα για 4' στη δυνατή ταχύτητα, να ενωθούν και ν' αφρατέψουν. Μπορείτε, αν θέλετε, αντί καρύδια, να βάζετε ψιλοκομμένα κάσιους. Βουτυρώστε καλά μια μεγάλη μακρόστενη φόρμα κέικ κι αδειάστε μέσα το μείγμα. Ψήστε το στους 180 βαθμούς Κελσίου για 1 ώρα, ή ώπου, βυθίζοντας μια ξύλινη φουρκέτα μέσα στο κέικ, αυτή να βγαίνει καθαρή. Βγάλτε το από το φούρνο, αναποδογυρίστε το σε σχάρα κι αφήστε το να κρυώσει εντελώς. Σερβίρετέ το ζεστό ή κρύο. Στολίστε την επι-

φάνεια με ρόδες μπανάνας που θα κολλήσετε επάνω στο κέικ με λίγο γλάσο βανίλιας ή λεμονιού. Κόψτε τις μπανάνες και τοποθετήστε τις επάνω στο κέικ λίγο πριν το σερβίρετε. Ραντίστε τις με χυμό λεμονιού. Για να φτιάξετε το γλάσο, βάλτε 1 κούπα ζάχαρη άχνη σ' ένα μικρό μπολ και προσθέστε λίγη βανίλια ή εξύσμα λεμονιού. Ρίξτε κι ανακατέψτε 2-3 κουταλιές νερό, ώστε να επιτύχετε ένα πηχτό γλάσο.

Εναλλακτικά: Αντικαταστήστε τις μπανάνες με 2 κούπες τριμμένα μήλα ή τριμμένα κολοκύθακια ή τριμμένο κίτρινο κολοκύθι.

ΚΕΪΚ ΜΕ ΚΑΡΥΔΙΑ



Μερίδες: 18-20
Χρόνος
προετοιμασίας: 30'
Χρόνος ψησίματος: 1
ώρα

ΥΛΙΚΑ

Για το κέικ

- 1 κούπα μαργαρίνη
σοφτ
- 2 κούπες ζάχαρη
- 2 κούπες αλεύρι που
φουσκώνει μόνο του
- 1/4 κουταλάκι βανίλια
- 8 αυγά χωρισμένα
- 2 κούπες καρύδια
χοντροαλεσμένα

Για το γλάσο

- 1 κούπα ζάχαρη
- 1/2 κουταλάκι κρεμόριο
- 1 κουταλιά νερό
- 1 κούπα κρέμα
γάλακτος
- μισά καρύδια για το
στόλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Βάλτε τη μαργαρίνη, τη μισή ζάχαρη, το αλεύρι, τη βανίλια και τα κροκάδια στο μπολ του μίξερ. Χτυπήστε τα για 4' στη μεσαία ταχύτητα, ν' αφρατέψουν. Σταματήστε το χτύπημα. Χτυπήστε χωριστά τ' ασπράδια, ν' αφρατέψουν, ρίξτε λίγο λίγο την υπόλοιπη ζάχαρη και συνεχίστε το χτύπημα, ώσπου να επιτύχετε απαλή ομοιογενή μαρέγκα. Ανακατέψτε την απαλά με το υπόλοιπο μείγμα, προσέχοντας να μην ξεφουσκώσει. Τέλος, ρίξτε κι ανακατέψτε απαλά τα καρύδια. Αδειάστε τη ζύμη σε μεγάλη φόρμα για κέικ, καλά βουτυρωμένη και αλευρωμένη, καλύπτοντας τα 2/3 της. Ψήστε το κέικ στους

175 βαθμούς Κελσίου για 35-40'. Αναποδογυρίστε το σε μια πιατέλα κι αφήστε το να κρυώσει. **Ετοιμάστε το γλάσο.** Βάλτε σε μικρή κατσαρόλα τη ζάχαρη με το κρεμόριο και το νερό επάνω σε μέτρια φωτιά, κι αφήστε να σχηματιστεί ξανθή καραμέλα. Κατεβάστε το από τη φωτιά, ρίξτε κι ανακατέψτε λίγο λίγο την κρέμα γάλακτος. Ρίξτε όση κρέμα γάλακτος χρειάζεται για να επιτύχετε την επιθυμητή πυκνότητα. Περιχύστε το κέικ αφήνοντας το γλάσο να τρέξει σε διάφορα σημεία ολόγυρα. Τοποθετήστε στην επιφάνεια τα καρύδια όσο το γλάσο είναι ακόμη νωπό, για να κολλήσουν.

ΚΕΪΚ ΧΑΒΑΗ

Μερίδες: 18-20
Χρόνος προετοιμασίας:
35'
Χρόνος ψησίματος:
1 ώρα

ΥΛΙΚΑ

Για το κέικ

- 1 κούπα μαργαρίνη σοφτ
- 1 1/2 κούπας ζάχαρη
- 2 κούπες αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
 - 1 κούπα τριμμένο ινδοκάρυδο
- 1/4 κουταλάκι σόδα
 - 4 αυγά
- 2/3 κούπας γάλα

Για τη διακόσμηση

- 400 γρ. σαντιγί
- 1/2 κούπας τριμμένο ινδοκάρυδο
- 25 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα λιωμένη
- 1 συκαλάκι ή μελιτζανάκι γλυκό



ΕΚΤΕΛΕΣΗ Βάλτε όλα μαζί τα υλικά στο μπολτου μίξερ και χτυπήστε τα για 4' στη μεσαία ταχύτητα, να πηξουν και ν' αφρατέψουν. Αδειάστε το μείγμα σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα τετράγωνη ή στρογγυλή με διάμετρο 25 εκ. Ψήστε το κέικ στους 175 βαθμούς Κελσίου, για 1 ώρα. **Όταν κρυώσει**, αλείψτε την επιφάνεια με σαντιγί και πασπαλίστε τη με χοντροκομμένο ινδοκάρυδο. Στολίστε το κέικ με ένα φοίνικα που θα φτιάξετε με λωριδίτσες από γλυκό μελιτζανάκι ή σύκο για τα φύλλα, και λιωμένη σοκολάτα για τον

κορμό. **Ζωγραφίστε** τον κορμό σε λαδόχαρτο και καλύψτε το σχήμα με λιωμένη σοκολάτα. Βάλτε το λαδόχαρτο στο ψυγείο κι αφήστε το, ώσπου να στερεωθεί η σοκολάτα. Πάρτε το σοκολατένιο κορμό από το λαδόχαρτο και τοποθετήστε τον επάνω στο κέικ. Στην κορυφή τοποθετήστε τα φύλλα του φοίνικα. Αν θέλετε, μπορείτε να χωρίσετε το κέικ σε τρεις πάτους και να τους ενώσετε με κρέμα ζαχαροπλαστικής βανίλια ή σοκολάτα, πριν το καλύψετε με τη σαντιγί. Έτσι θα έχετε μια υπέροχη τούρτα.

ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΟ ΟΝΕΙΡΟ



Μερίδες: 18-20

Χρόνος προετοιμασίας: 20΄

Χρόνος ψησίματος: 1 ώρα

ΥΛΙΚΑ

Για το κέικ

- 2 κούπες αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 3/4 κούπας κακάο • 1/4 κουταλάκι σόδα
- 2 κούπες ζάχαρη • 3/4 κούπας μαργαρίνη σοφτ • 5 μεγάλα αυγά
- 1/2 κούπας γάλα
- 1/8 κουταλάκι εσάνς πικραμύγδαλου ή 1/4 κουταλάκι βανίλια

Για το γλάσο

- 125 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
- 1 κούπα ζάχαρη άχνη
- 2 κροκάδια
- 2 κουταλιές κονιάκ
- 2 κουταλιές γάλα
- 1/4 κούπας φρέσκο βούτυρο μαλακό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Χτυπήστε όλα τα υλικά του κέικ στο μίξερ για 1΄ στη χαμηλή ταχύτητα, ν' ανακατευτούν. Κατόπιν, χτυπήστε τα για 3΄ στη μεσαία ταχύτητα, ν' αφρατέψουν και να διπλασιαστούν σε όγκο. Αδειάστε το μείγμα σε μεγάλη, καλά βουτυρωμένη φόρμα για κέικ, με άνοιγμα στο κέντρο. Ψήστε το στους 175 βαθμούς Κελσίου επί 1 ώρα. Όταν το βγάλετε από το φούρνο, αφήστε το να σταθεί για 5΄ κι αναποδογυρίστε το σε πιπέτα. Αφήστε το να κρυώσει εντελώς. **Ετοιμάστε το γλάσο.** Λιώστε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί, ρίξτε μέσα κι ανακατέψτε, χτυπώντας μ' ένα κουτάλι, όλα τα υπόλοιπα υλικά μαζί. Καλύψτε όλη την επιφάνεια του κέικ με το γλάσο σοκολάτας και κάντε κυματιστά σχέδια με το κοίλο μέρος ενός μικρού κουταλιού. Σερβίρετε το σοκολατένιο κέικ «a la mode», με παγωτό βανίλια και σάλτσα φράουλας.

KAHLUA COFFEE CAKE

Μερίδες: 18-20

Χρόνος προετοιμασίας:

15'

Χρόνος ψησίματος: 1 ώρα

ΥΛΙΚΑ

Για το κέικ

- 3 κουταλάκια καφέ στιγμής
- 1/4 κούπας νερό
- 3/4 κούπας μαργαρίνη σοφτ
- 1 3/4 κούπας ζάχαρη
- 4 αυγά μεγάλα
- 1/2 κούπας γάλα
- 3 κούπες αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1/2 κουταλάκι σόδα
- 1/4 κουταλάκι αλάτι

Για το γλάσο

- 2 2/3 κούπας ζάχαρη άχνη
- 1/3 κούπας κακάο
- 1/4 κουταλάκι βανίλια
- 1/3 κούπας γάλα
- 3 κουταλιές λικέρ Kahlua
- 1/3 κούπας μαλακό βούτυρο
- 1 κούπα αμυγδαλάκι φιλέ καβουρντισμένο



ΕΚΤΕΛΕΣΗ Διαλύστε τον καφέ στιγμής στο νερό και βάλτε τον μαζί με τα υπόλοιπα υλικά του κέικ στο μπολ του μίξερ. Χτυπήστε τα επί 4' στη δυνατή ταχύτητα, ν' αφρατέψουν. Αδειάστε το μείγμα σε καλά βουτυρωμένη φόρμα κέικ και ψήστε το στους 175 βαθμούς Κελσίου για 1 ώρα. Βγάλτε το από το φούρνο, αφήστε το να σταθεί για 5' μέσα στη φόρμα κι αναποδογυρίστε το σε σχάρα. Αφήστε το να κρυώσει εντελώς. Στο μεταξύ **ετοιμάστε το γλάσο**. Ανακατέψτε

σ' ένα μπολ την άχνη με το κακάο και τη βανίλια. Σ' ένα άλλο μπολ ανακατέψτε το λικέρ με το γάλα. Χτυπήστε στο μίξερ το βούτυρο, ν' αφρατέψει, και ρίξτε εναλλάξ σε δόσεις τη ζάχαρη και το γάλα συνεχίζοντας το χτύπημα, ώσπου να επιτύχετε την επιθυμητή υφή. Βάλτε το γλάσο σε κορνέ και βγάλτε ροζέτες τριγύρω στη βάση του κέικ και στην κορυφή, ή, αν θέλετε, καλύψτε το κέικ ολόκληρο με το γλάσο και πασπαλίστε το με το αμυγδαλάκι.

BROWNIES ΜΕ ΚΕΡΑΣΙΑ

Μερίδες: 12

Χρόνος προετοιμασίας:

30'

Χρόνος ψησίματος: 40'

ΥΛΙΚΑ

Για το μείγμα κριμ τσιζ

- 200 γρ. κριμ τσιζ
- 1/2 κούπας ζάχαρη
- 2 αυγά
- 1/4 κουταλάκι βανίλια ή εσάνς πικραμύγδαλου
- 2/3 κούπας ψιλοκομμένα κερασάκια μαρασκίνο
- 2-3 σταγόνες κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής (προαιρετικά)

Για το σοκολατένιο μείγμα

- 1 κούπα βούτυρο λιωμένο
- 2/3 κούπας κακάο
- 4 αυγά
- 1 1/2 κούπας ζάχαρη
- 1/4 κουταλάκι βανίλια
- 1 κούπα αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ
- 1/4 κουταλάκι αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Αφήστε το κριμ τσιζ να σταθεί αρκετές ώρες εκτός ψυγείου πριν το χρησιμοποιήσετε. Βάλτε το μαζί με τα υπόλοιπα υλικά, εκτός από τα κερασάκια, στο μπολ του μίξερ και χτυπήστε τα στη δυνατή ταχύτητα, να ενωθούν σε λείο μείγμα. Ρίξτε κι ανακατέψτε τα κερασάκια. **Ετοιμάστε το σοκολατένιο μείγμα:** Ανακατέψτε το κακάο με το λιωμένο βούτυρο. Χτυπήστε τα αυγά με τη ζάχαρη και τη βανίλια, να πήξουν και να αφρατέψουν. Ανακατέψτε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι και προσθέστε το σε δόσεις στο μείγμα των αυγών,

ανακατεύοντας απαλά μ' ένα κουτάλι. Ρίξτε κι ανακατέψτε το βούτυρο με το κακάο. Αδειάστε το μισό σοκολατένιο μείγμα σε ένα ορθογώνιο ταψάκι με διαστάσεις 20x30 εκ. Απλώστε επάνω το μείγμα του κριμ τσιζ με τα κερασάκια. Με ένα κουτάλι ρίξτε εδώ κι εκεί το υπόλοιπο σοκολατένιο μείγμα, ώστε να σχηματιστεί σχέδιο μαρμπρέ. Ψήστε το κέικ στους 175 βαθμούς Κελσίου για 45-50', μέχρι να ξεκολλήσει από τις άκρες του ταψιού. Κόψτε το σε κομμάτια μέσα στο ταψί και βγάλτε τα επάνω σε σχάρα, να κρυώσουν.

ΓΙΑΟΥΡΤΟΠΙΤΑ

Μερίδες: 18-20

Χρόνος

προετοιμασίας: 15'

Χρόνος ψησίματος:

1 ώρα

ΥΛΙΚΑ

- 1 κούπα βούτυρο ή μαργαρίνη σοφτ
- 1 3/4 κούπας ζάχαρη
- 4 αυγά
- 3 1/2 κούπας αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1/2 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ
- 1/2 κουταλάκι αλάτι
- 1 κούπα γιαούρτι στραγγιστό
- 1/4 κουταλάκι βανίλια
- 1/2 κούπας καρύδια χοντροαλεσμένα
- 1/2 κούπας αμύγδαλα καβουρντισμένα και χοντροαλεσμένα
- 1/2 κούπας ζάχαρη ξανθή ή άσπρη
- 1 κουταλάκι κανέλα



ΕΚΤΕΛΕΣΗ Βάλτε τα 8 πρώτα υλικά στο μπολ του μίξερ. Χτυπήστε τα για 1' στη χαμηλή ταχύτητα, να ενωθούν, και κατόπιν για 3' στη μεσαία ταχύτητα, ν' αφρατέψουν και να διπλασιαστούν σε όγκο. Αδειάστε τη ζύμη σε μια καλά βουτυρωμένη στρογγυλή φόρμα με σχέδιο και διάμετρο 30 εκ. Ψήστε τη γιαουρτόπιτα στους 175 βαθμούς Κελσίου για 1 ώρα περίπου. Στο μεταξύ, **βάλτε σε μικρή** κατσαρόλα τους ξηρούς καρπούς με την κανέλα, τη ζάχαρη και 2 κουταλιές νερό και ζεστάνετέ τα, ανακατεύοντάς τα, μέχρι να κα-

ραμελωθούν ελαφρά. Όταν βγάλετε τη γιαουρτόπιτα από το φούρνο, αφήστε τη να κρυώσει λίγο μέσα στο ταψί και αναποδογυρίστε τη σε σχάρα. Ανακατέψτε 1 κούπα ζάχαρη άχνη με 2-3 κουταλιές νερό και λίγη βανίλια και περιχύστε τη γιαουρτόπιτα πρώτου κρυώσει εντελώς. Όσο το γλάσο είναι ακόμη μαλακό, κολλήστε επάνω τους καραμελωμένους ξηρούς καρπούς. Διατηρείται εκτός ψυγείου 3-4 ημέρες, μέσα στο ψυγείο 1 εβδομάδα και στην κατάψυξη αρκετούς μήνες.

ΚΕΪΚ ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΓΛΑΣΕ



Μερίδες: 18-20
Χρόνος
προετοιμασίας:
30'
Χρόνος
ψησίματος:
1 ώρα

ΥΛΙΚΑ

- 2 1/2 κούπας αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ
- 1 1/2 κούπας ζάχαρη
- 1/2 κουταλάκι αλάτι
- 2/3 κούπας γάλα
- 3/4 κούπας μαργαρίνη
- 3 αυγά
- 1/4 κουταλάκι βανίλια
- 1 κουταλιά ξύσμα πορτοκαλιού
- 1/2 κούπας ψιλολεσμένα καρύδια ή αμύγδαλα ή φουντούκια
- 1 κούπα ψιλοκομμένο πορτοκάλι γλασέ
- 1/2 κούπας σταφίδες (προαιρετικά)
- ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Βάλτε όλα τα υλικά μαζί στο μπολ του μίξερ, εκτός από το πορτοκάλι γλασέ και τις σταφίδες, και χτυπήστε τα για 4' στη μεσαία ταχύτητα, να πηξουν και να αφρατέψουν. Αλευρώστε ελαφρά τα υπόλοιπα υλικά κι ανακατέψτε τα απαλά μέσα στη ζύμη μ' ένα κουτάλι. Αδειάστε το μείγμα σε καλά βουτυρωμένη και αλευρωμένη μεγάλη

φόρμα κέικ με άνοιγμα στο κέντρο και ψήστε το κέικ στους 175 βαθμούς Κελσίου για 1 ώρα. Βγάλτε το από το φούρνο κι αναποδογυρίστε το σε σχάρα, να κρυώσει. Πασπαλίστε το με ζάχαρη άχνη.

Εναλλακτικά: Αντικαταστήστε το πορτοκάλι με άλλο φρούτο γλασέ ή μείγμα από διάφορα φρούι γλασέ.

ΚΕΪΚ ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ



Μερίδες: 18-20

Χρόνος προετοιμασίας: 25'

Χρόνος ψησίματος: 45'

ΥΛΙΚΑ

- 1/2 κούπας καλαμποκέλαιο
- 2/3 κούπας γιαούρτι
- 2 κούπες κεφαλογραβιέρα τριμμένη
- 1 κούπα ζαμπόν ή σαλάμι τύπου Ουγγαρίας σε κομματάκια
- 2 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- λίγο πιπέρι • 3 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ
- 3 αυγά χωρισμένα
- ψιλοκομμένη πράσινη και κόκκινη πιπεριά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Σ' ένα μπολ ανακατέψτε όλα τα υλικά μαζί με τα κροκάδια. Χτυπήστε τ' ασπράδια σε μαρέγκα απαλή κι ανακατέψτε την απαλά με το υπόλοιπο μείγμα, προσέχοντας να μην ξεφουσκώσει. Βουτυρώστε καλά μια φόρμα για κέικ με άνοιγμα στο κέντρο και πασπαλίστε τη με την ψιλοκομμένη πράσινη και κόκκινη πιπεριά. Αδειάστε το μείγμα μέσα στη φόρμα και ψήστε το κέικ στους 175 βαθμούς Κελσίου για 45-50', να ροδίσει καλά. Βγάλτε το αμέσως από τη φόρμα κι αφήστε το επάνω σε σχάρα, να κρυώσει. Φυλάξτε το κλεισμένο σε πλαστική μεμβράνη, για να μη στεγνώσει.

ΜΑΡΜΠΛ ΚΕΪΚ



Μερίδες: 18-20

Χρόνος προετοιμασίας: 30'

Χρόνος ψησίματος: 1 ώρα

ΥΛΙΚΑ

Για το κέικ

- 1 κούπα μαργαρίνη σοφτ • 1 3/4 κούπας ζάχαρη • 3 1/2 κούπας αλεύρι που φουσκώνει μόνο του • 4 αυγά • 1/2 κούπας γάλα • 1/4 κουταλάκι βανίλια • 1/4 κούπας κακάο • 1/4 κούπας ζάχαρη άχνη • 1/8 κουταλάκι σόδα • 100 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα σε κομμάτια (προαιρετικά)

Για το γλάσο σοκολάτας

- 100 γρ. κουβερτούρα • 1/3 κούπας κρέμα γάλακτος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ανακατέψτε στο μπλντ του μίξερ τα 6 πρώτα υλικά του κέικ. Χτυπήστε τα για 4'

στη μεσαία ταχύτητα, ν' αφρατέψουν. Αδειάστε το μισό μείγμα σε μια μεγάλη φόρμα κέικ καλά βουτυρωμένη και αλευρωμένη. Στο υπόλοιπο μισό, ρίξτε κι ανακατέψτε μ' ένα κουτάλι το κακάο, αφού το κοσκινίσετε προηγουμένως με την άχνη και τη σόδα. Ρίξτε το μείγμα, κουταλιές κουταλιές, επάνω στο προηγούμενο μέρος στη φόρμα. Για να σχηματίσετε τα νερά του μαρμάρου, βυθίστε ένα

μαχαίρι μέσα στη ζύμη και στριφογυρίστε το σε όλη την περίμετρο της φόρμας. Μπήξτε εδώ κι εκεί τα κομμάτια της κουβερτούρας στα σημεία όπου φαίνεται το σοκολατένιο κέικ. Ψήστε το κέικ στους 175 βαθμούς Κελσίου για 1 ώρα, ή ώπου, όταν βυθίζετε μια ξύλινη φουρκέτα μέσα στο κέικ, αυτή βγαίνει καθαρή. Αφήστε το να σταθεί για 5' μέσα στη φόρμα κι αναποδογυρίστε το σε πιατέλα. Αφήστε το να κρυώσει εντελώς. **Γλάσο σοκολάτας.** Σπάστε τη σοκολάτα σε κομματάκια, βάλτε τη σε κατσαρολίτσα με βαρύ πάτο μαζί με την κρέμα γάλακτος κι ανακατέψτε την επάνω σε χαμηλή φωτιά, ώπου να λιώσει η σοκολάτα, να ενωθεί με την κρέμα γάλακτος και το μείγμα να καλύπτει το κουτάλι. Δεν πρέπει να παραζεσταθεί και να κάψει. Αφήστε το γλάσο να κρυώσει λίγο και περιχύστε μ' αυτό το κέικ, αφήνοντάς το να τρέξει σε διάφορα σημεία στην περιφέρεια.

CHOCO-CHIP MUFFINS



CHOCO-CHIP MUFFINS



Γίνονται 12 μεγάλα ή 24 μικρά
Χρόνος προετοιμασίας: 5'
Χρόνος ψησίματος: 20-25'

ΥΛΙΚΑ

- 2 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1/2 κούπας ζάχαρη
- 3 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ
- 1/2 κουταλάκι αλάτι
- 1 αυγό μεγάλο
- 1/3 κούπας μαργαρίνη λιωμένη
- 1 κούπα γάλα
- 1/4 κουταλάκι βανίλια
- 1 κούπα ψηφίδες σοκολάτας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Φτιάξτε μικρά αφράτα muffins, για να συνοδεύσετε το πρωινό σας γεύμα. Γίνονται εύκολα, ψήνονται γρήγορα και είναι πολύ, πολύ νόστιμα. Βάλτε μέσα φρουτάκια, αμύγδαλα και αρωματίστε τα με βανίλια, λεμόνι ή κανελογαρίφαλο. Εκτός από γλυκά, φτιάξτε και αλμυρά. Περιορίστε τη ζάχαρη σε 3 κουταλιές και αντικαταστήστε τις ψηφίδες σοκολάτας με 6 λωρίδες μπέικον, σε κομματάκια, ξεροψημένο και 3 κουταλιές ψιλοκομμένο κρεμμύδι. Πασπαλίστε τα, αν θέλετε, με σουσάμι.

Κοσκινίστε μαζί το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι σ' ένα μεγάλο μπολ. Σ' ένα μικρό μπολ χτυπήστε ελαφρά το αυγό, προσθέστε τη μαργαρίνη, το γάλα και τη βανίλια, και μ' ένα πιρούνι χτυπήστε τα, να ενωθούν. Ανακατέψτε μέσα τις ψηφίδες σοκολάτας και ρίξτε το μείγμα μεμιάς μέσα στο αλεύρι. Α-

νακατέψτε μ' ένα πιρούνι ζυωρά, τόσο όσο χρειάζεται, να υγρανθούν τα στερεά υλικά. **Μην τα πολυανακατέψετε.** Το μείγμα πρέπει να είναι ανώμαλο και όχι λείο. Βουτυρώστε καλά τις υποδοχές ενός ταψιού για κεκάκια ή στρώστε μέσα σ' αυτές γκοφρέ θηκούλες. Γεμίστε τις κατά τα 2/3 με ζύμη και ψήστε τα στους 200 βαθμούς Κελσίου για 20-25'. Βγάλτε τα κι αναποδογυρίστε τα σε σχάρα, να κρυώσουν. Σερβίρονται ζεστά ή κρύα με τον καφέ ή το τσάι. Αν θέλετε, μόλις τα βγάλετε από το φούρνο, αλείψτε την επιφάνειά τους με λίγο λιωμένο βούτυρο και πασπαλίστε τα με κανελοζάχαρη.

ANGEL FOOD CAKE (ΚΕΪΚ ΑΓΓΕΛΩΝ)



Μερίδες: 18-20

Χρόνος προετοιμασίας: 20'

Χρόνος ψησίματος: 40'

ΥΛΙΚΑ

- 1 κούπα αλεύρι μαλακό
- 1/4 κουταλάκι βανίλια ή 1/8 κουταλάκι εσάνς πικραμύγδαλου
- 1/2 κούπας ζάχαρη άχνη
- 12 ασπράδια αυγών
- 1 1/2 κουταλάκι κρεμόριο
- 1/4 κουταλάκι αλάτι
- 3/4 κούπας ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Κοσκινίστε το αλεύρι με τη ζάχαρη άχνη και τη βανίλια. Χτυπήστε στο μίξερ, στη δυνατή ταχύτητα, τ' ασπράδια με το κρεμόριο και το αλάτι, να πήξουν και ν' αφρατέψουν. Προσθέστε λίγη λίγη τη ζάχαρη, συνεχίζοντας το χτύπημα, έως ότου η μαρέγκα στέκεται σε όποιο σχήμα της δώσετε. Ρίξτε την εσάνς πικραμύγδαλου και κατόπιν το αλεύρι λίγο λίγο, ανακατεύοντας απαλά μ' ένα ξύλινο κουτάλι και προσέχοντας να μην ξεφουσκώσει η μαρέγκα. Αδειάστε το αφράτο αυτό μείγμα σε μια μεγάλη βαθιά

φόρμα για κέικ, διαμέτρου 25 εκ., αβουτύρωτη, και ψήστε το στους 190 βαθμούς Κελσίου για 35-40'. Βγάλτε το από το φούρνο κι αφήστε το κέικ να κρυώσει γυρίζοντάς το μαζί με τη φόρμα ανάποδα, για να μην καθίσει. Όταν κρυώσει, βγάλτε το από τη φόρμα. Για να το βγάλετε εύκολα, περάστε τη λάμα ενός μαχαιριού ανάμεσα από το κέικ και τα τοιχώματα της φόρμας, ώστε να ξεχωρίσει από αυτή, κι αναποδογυρίστε το επάνω σε πιατέλα. Χτυπήστε το ελαφρά με τις παλάμες σας και το κέικ θα πέσει μέσα στην πιατέλα. **Περιχύστε το** με γλάσο λεμονιού ή σάλτσα φρούτων. Μια ω-

ραία ιδέα είναι να το παρουσιάσετε με παγωτό κασάτο. Κόψτε οριζόντια και αφαιρέστε μία φέτα πάχους 1 εκ. από το επάνω μέρος του κέικ. Αφήνοντας ένα περιθώριο 1 εκ. τριγύρω από τα τοιχώματα του κέικ, σκάψτε κι αφαιρέστε το εσωτερικό του. Γεμίστε το μισό από το άνοιγμα που σχηματίστηκε με παγωτό φράουλα και το υπόλοιπο με παγωτό φιστίκι. Σκεπάστε τοποθετώντας στην επιφάνεια τη φέτα του κέικ που αφαιρέσατε και βάλτε το κέικ στην κατάψυξη, έως τη στιγμή που θα το σερβίρετε. Αν θέλετε, καλύψτε όλη την επιφάνεια του κέικ με σαντιγί και πασπαλίστε το με λίγο φιστίκι Αίγινας. Αφήστε το να σταθεί για 5-8' στο ψυγείο πριν το σερβίρετε.

Εναλλακτικά, αντικαταστήστε 1/4 κούπας αλεύρι με κακάο, και το κέικ θα γίνει σοκολατένιο.

Γλάσο λεμονιού: Ανακατέψτε σ' ένα μπολ 1 1/2 κούπας ζάχαρη άχνη με 2 κουταλιές μαλακό βούτυρο, 1 κουταλάκι ξύσμα λεμονιού και 2 κουταλιές χυμό λεμονιού. Προσθέστε 1-2 κουταλιές νερό, αν χρειαστεί, ώστε η ρευστότητα του γλάσου να του επιτρέψει να τρέξει και να καλύψει την επιφάνεια του κέικ.

ΚΕΪΚ ΔΙΑΒΟΛΟΥ



- 200 γρ. κριμ τσιζ
- 2 κουταλιές γάλα
- 1/4 κουταλάκι βανίλια
- λίγο αλάτι
- 2 1/2 κούπας ζάχαρη άχνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Βάλτε όλα τα υλικά του κέικ στο μπολ του μίξερ κι ανακατέψτε τα για 1' στη χαμηλή ταχύτητα. Χτυπήστε τα για 3' στη δυνατή ταχύτητα του μίξερ. Βουτυρώστε καλά μια μεγάλη στρογγυλή φόρμα για κέικ με άνοιγμα στο κέντρο κι αδει-

Μερίδες: 18-20

Χρόνος προετοιμασίας: 30'

Χρόνος ψησίματος: 1 ώρα

ΥΛΙΚΑ

Για το κέικ

- 3 1/2 κούπας αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 κούπα ζάχαρη
- 1 κούπα καστανή ζάχαρη
- 1/2 κουταλάκι σόδα
- 1/2 κουταλάκι αλάτι
- 1 κούπα γάλα
- 1 κούπα μαργαρίνη σοφτ
- 4 αυγά
- 125 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα λιωμένη, κρύα
- 1/4 κουταλάκι βανίλια
- 1/2 κουταλάκι κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής (προαιρετικά)

Για το γλάσο

- 200 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα

άστε μέσα το μείγμα. Ψήστε το κέικ στους 180 βαθμούς Κελσίου για 1 ώρα. Βγάλτε το από το φούρνο κι αφήστε το να κρυώσει επάνω σε σχάρα. Στο μεταξύ **ετοιμάστε το γλάσο**. Λιώστε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί κι αφήστε τη να κρυώσει. Χτυπήστε στο μίξερ το κριμ τσιζ με το γάλα και τη βανίλια, ν' αφρατέψει. Αδειάστε μέσα τη λιωμένη σοκολάτα, το αλάτι και τη ζάχαρη και χτυπήστε τα όλα μαζί, ώσπου να επιτύχετε ένα λείο, ομοιογενές μείγμα. Βάλτε το γλάσο στο ψυγείο για 1 ώρα, να πήξει. Βγάλτε το, ξαναχτυπήστε το, ν' αφρατέψει, και χωρίστε το σε 3 μέρη. **Κόψτε το κέικ** οριζόντια σε τρεις φέτες και ενώστε τες βάζοντας γλάσο ενδιάμεσα. Πατήστε τες ελαφρά, ώστε το γλάσο να πιεστεί και να τρέξει σε διάφορα σημεία τριγύρω. Στολίστε με το υπόλοιπο γλάσο την επιφάνεια και πασπαλίστε με τριμμένη σοκολάτα. Φυλάξτε το κέικ στο ψυγείο. Βγάλτε το, 30' πριν το σερβίρετε, για να μαλακώσει.

ΤΣΙΖ ΚΕΪΚ ΑΛΜΥΡΟ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ



Μερίδες: 18-20

Χρόνος προετοιμασίας: 30'

Χρόνος ψησίματος: 1 ώρα

ΥΛΙΚΑ

- 2 κουταλιές βούτυρο ή μαργαρίνη
- 1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 4 πακετάκια των 200 γρ. κριμ τσιζ ή κριμ τσιζ light • 200 γρ. καπνιστό σολομό
- 3 κουταλιές ψιλοκομμένο άνηθο
- 4 αυγά • 2 κουταλιές χυμό λεμονιού
- αλάτι και πιπέρι
- 1/3 κούπας τριμμένη φρυγανιά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Σε μια μικρή κατσαρόλα σοτάρете ελαφρά το κρεμμύδι στο βούτυρο. Κατεβάστε το από τη φωτιά κι αφήστε το να κρυώσει. Χτυπήστε στο μπλέντερ το κριμ τσιζ με το σολομό και το άνηθο, ώπου να επιτύχετε ένα ενιαίο λείο μείγμα. Συνεχίζοντας το χτύπημα, ρίξτε το κρεμμύδι και κατόπιν ένα ένα τα αυγά.

Τέλος, προσθέστε το χυμό λεμονιού, αλάτι και πιπέρι. Βουτυρώστε καλά μια βαθιά στρογγυλή φόρμα διαμέτρου 20 εκ. Πασπαλίστε τη με τη φρυγανιά και κουνήστε τη δεξιά αριστερά, να πάει παντού η φρυγανιά, ώστε να καλύψει με λεπτό στρώμα τον πάτο και τα τοιχώματα της φόρμας. Αδειάστε το μείγμα του κριμ τσιζ μέσα στη φόρμα και ψήστε το 10' στους 180 βαθμούς Κελσίου. Χαμηλώστε τη θερμοκρασία στους 160 βαθμούς Κελσίου και συνεχίστε το ψήσιμο για 1 ώρα. Σβήστε το φούρνο κι αφήστε το τσιζ κέικ, να κρυώσει μέσα σ' αυτόν, αφήνοντας την πόρτα του ελαφρώς ανοιχτή. Αφού κρυώσει καλά, αναποδογυρίστε και αδειάστε το τσιζ κέικ σε πιατέλα. Βάλτε το στο ψυγείο να κρυώσει για 2-3 ώρες. Πριν το σερβίρετε, αφήστε το να σταθεί για 20' σε θερμοκρασία δωματίου. Γαρνίρετέ το με φετούλες λεμονιού, τριανταφυλλάκια από σολομό και κλωνάρια άνηθο.

ΒΑΣΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΚΕΪΚ

ΚΕΪΚ ΒΑΝΙΛΙΑΣ

ΥΛΙΚΑ

- 1 κούπα μαργαρίνη σοφτ
- 3 1/2 κούπας αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 2 κούπες ζάχαρη
- 4 αυγά
- 1/2 κούπας γάλα
- λίγη βανίλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Χτυπήστε όλα μαζί τα υλικά για 4' στο μίξερ, στη μεσαία ταχύτητα και ψήστε το κέικ στους 175 βαθμούς Κελσίου για 1 ώρα.

ΚΕΪΚ ΛΕΜΟΝΙΟΥ, ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ, ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΟΥ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Αντικαταστήστε τη βανίλια με 1 κουταλιά ξύσμα από το ανάλογο φρούτο. Στο κέικ πορτοκαλιού προσθέστε 2 κουταλιές λικέρ Grand Marnier στη ζύμη και γαρνίρετε το έτοιμο κέικ με λωριδίτσες από πορτοκάλι γλασέ.

ΚΕΪΚ ΜΕ ΣΤΑΦΙΔΕΣ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Προσθέστε 1 κούπα σταφίδες αλευρωμένες και 1/2 κούπας καρύδια. Περιχύστε το κέικ με λίγη μαρμελάδα μήλο και στολίστε το με μηλαράκι γλυκό.

ΚΕΪΚ ΜΕ ΒΕΡΙΚΟΚΑ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Προσθέστε στη βασική ζύμη 1 κούπα ψιλοκομμένα Ξερά βερίκοκα και 1/2 κούπας καρύδια. Καλύψτε την επιφάνεια του κέικ με γλάσο βανίλιας και αραδιάστε επάνω βερίκοκα από κομπόστα καλά στραγγισμένα.

ΚΕΪΚ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ Ή ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Αφαιρέστε 1/2 κούπας αλεύρι και προσθέστε 1 κούπα ασπρισμένα και αλεσμένα αμύγδαλα ή φουντούκια. Αλείψτε το κέικ με μαρμελάδα βερίκοκο και κολλήστε στην επιφάνεια καβουρντισμένα αμύγδαλα ή φουντούκια.



Ευχαριστούμε πολύ τα καταστήματα:

Vefa's House, Λυκόβρυση
Country House, Κηφισιά
Βιργινία Βεντουράκη,
Ν. Ψυχικό, για τα σκεύη
και τα διακοσμητικά.

