

Βασιλόπιτα-κέικ



Μια βασιλόπιτα, για το

καλό, από τον Στέλιο Παρλιάρo.

Υλικά

- 250 γρ. βούτυρο αγελαδινό, σε θερμοκρασία δωματίου
- 250 γρ. ζάχαρη άχνη, κοσκινισμένη
- 250 γρ. αμύγδαλα λευκά, αλεσμένα στο μπλέντερ σε σκόνη (σε μεγάλα σούπερ μάρκετ βρίσκουμε και έτοιμη αμυγδαλόσκονη)
- 6 μεγάλα αυγά, κατά προτίμηση βιολογικά
- 250 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, κοσκινισμένο
- 1 κουτ. γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 100 γρ. σταφίδες ξανθές
- 100 γρ. δαμάσκηνα ξερά, χωρίς κουκούτσια, ψιλοκομμένα
- 100 γρ. σύκα ξερά, ψιλοκομμένα
- 200 γρ. κονιάκ

Μερίδες 16

Προετοιμασία 30΄

Αναμονή 1 βράδυ

Ψήσιμο 1 ώρα

Διαδικασία Ξεκινάμε την ετοιμασία από την προηγούμενη: Βάζουμε τα ξερά φρούτα (σταφίδες, δαμάσκηνα και σύκα) σε ένα μπολ, τα περιχύνουμε με το κονιάκ

και τα αφήνουμε να μουλιάσουν για 1 βράδυ. Την επομένη, τα πολτοποιούμε όλα μαζί πολύ καλά στο μούλτι ή στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν ένας ενιαίος πολτός.

Χτυπάμε στον κάδο του μίξερ με το σύρμα (ή σε ένα μπολ με το μίξερ χειρός) το βούτυρο, την άχνη και την αμυγδαλόσκονη μέχρι να φουσκώσουν και να σχηματιστεί μια λευκή κρέμα. Χωρίς να σταματήσουμε το χτύπημα, ρίχνουμε τον πολτό των ξερών φρούτων και συνεχίζουμε το χτύπημα για λίγο ακόμη. Ρίχνουμε σταδιακά και τα αυγά. Σταματάμε το χτύπημα, ρίχνουμε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ και ανακατεύουμε πολύ καλά με μια κουτάλα.

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170°-180° C. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε ένα ταψί διαμέτρου 30 εκ. και αδειάζουμε μέσα το μείγμα. Ψήνουμε τη βασιλόπιτα για 1 ώρα. Περιμένουμε να κρυώσει προτού την ξεφορμάρουμε. Για να βάλουμε το φλουρί, τυλίγουμε ένα νόμισμα σε ένα μικρό κομμάτι αλουμινόχαρτο, αναποδογυρίζουμε την πίτα και το βυθίζουμε προσεχτικά σε ένα σημείο στη βάση της.

Συμβουλή Αν θέλουμε, μπορούμε να γλασάρουμε τη βασιλόπιτα με ένα λευκό γλάσο που θα φτιάξουμε ως εξής: Ανακατεύουμε 200 γρ. ζάχαρη άχνη με 2 κουτ. σούπας χυμό λεμονιού και απλώνουμε το παχύρρευστο γλάσο πάνω στη βασιλόπιτα. Διαφορετικά, μπορούμε να πασπαλίσουμε με ζάχαρη άχνη.

Συνταγή: ΣΤΕΛΙΟΣ ΠΑΡΛΙΑΡΟΣ

Φωτογραφίες :ΑΛΚΗΣ ΚΑΛΟΥΔΗΣ

Πηγή: glykesistories.gr