

Σμετάνικ: το αγαπημένο γλυκό με την υπέροχη ξινόκρεμα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Πηγή: Lori / Legion Media

Το κέικ σμετάνικ είναι η γλυκιά απογείωση του το πιο αγαπημένου γαλακτοκομικού προϊόντος ζύμωσης στη Ρωσία - της ξακουστής σμετάνα. Η οξύτητά της είναι παρόμοια με του γιαουρτιού και η γεύση της θυμίζει φρέσκο βούτυρο.

Δεν είναι καθόλου περίεργο που ένα γλυκό ονομάστηκε σμετάνικ, αφού κατά βάση αποτελεί δημιούργημα της συμπαθέστατης σμετάνα. Η ξινή αυτή κρέμα χρησιμοποιείται ευρέως στη ρωσική κουζίνα ως υποκατάστατο κρέμας γάλακτος και βουτύρου. Σούπες, [τηγανίτες](#), [ψωμί](#), σαλάτες τρώγονται με αυτήν, όλο το χρόνο. Το κέικ-σμετάνικ την περιέχει τόσο στη ζύμη όσο και στην κρέμα (ασφαλώς δεν ενδείκνυται για την εβδομάδα της αποτοξίνωσης), και μπορεί να γίνει αρκετά γρήγορα, αξιοποιώντας μάλιστα όση κρέμα έχει απομείνει και πιάνει χώρο στο ψυγείο.

Παραδοσιακά, θα έπρεπε να ψήσουμε τρία στρώματα ζύμης, στη συνέχεια να κοπεί το καθένα σε δύο κομμάτια και να προσθέσουμε την κρέμα ανάμεσά τους. Θεωρώ ότι αυτό είναι λίγο χρονοβόρο, γι 'αυτό προτείνω δύο μόνον στρώματα ζύμης που θα τα κόψουμε στη μέση. Τυπικά, το κέικ σμετάνικ πρέπει να έχει και γλάσο σοκολάτας στην κορυφή, αλλά προτιμώ φρέσκα μούρα ή φρούτα που το κάνουν μεν λιγότερο γλυκό αλλά περισσότερο υγιεινό.

Μου αρέσει επίσης να φτιάχνω τη ζύμη όπως την έκανε η γιαγιά μου, χωρίς ξινή κρέμα, και η οποία βγαίνει αρκετά νόστιμη και πιο ελαφριά.

Ζύμη χωρίς ξινή κρέμα:

Υλικά

5 αυγά

1 φλιτζάνι ζάχαρη

1 φλιτζάνι αλεύρι

Μία πρέζα αλάτι

1. Χτυπάμε καλά τα αυγά με τη ζάχαρη και το αλάτι ώστε να γίνει αφράτο το κέικ
2. Προσθέτουμε σιγά-σιγά το αλεύρι
3. Ξεχωρίζουμε τη ζύμη σε 2 στρώσεις, και στη μία προσθέτουμε κακάο
4. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς, ψήνουμε το κέικ για περίπου 40 λεπτά, στο τέλος ανοίγουμε ελαφρά την πόρτα του φούρνου για να βγει έξω ο θερμός αέρας.
5. Κόβουμε το κάθε κομμάτι της ψημένης ζύμης σε 2 μέρη

Ζύμη με ξινή κρέμα:

Υλικά:

3 αυγά

1,5 φλιτζάνι ζάχαρη

1,5 φλιτζάνι ξινή κρέμα

1,5 φλιτζάνι αλεύρι

1,5 κουταλάκι του γλυκού μαγειρική σόδα

1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας

1. Χτυπάμε καλά τα αυγά με τη ζάχαρη, ώστε η ζύμη μας να γίνει αφράτη

2. Προσθέτουμε την ξινή κρέμα και το αλεύρι, ανακατεύουμε πολύ καλά
3. Προσθέτουμε τη σόδα και το εκχύλισμα βανίλιας
4. Ξεχωρίζουμε τη ζύμη σε 2 μέρη, και προσθέτουμε το κακάο στο ένα
5. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς, ψήνουμε το κέικ για περίπου 40 λεπτά, στο τέλος ανοίγουμε ελαφρά την πόρτα του φούρνου για να βγει έξω ο θερμός αέρας.
6. Κόβουμε το κάθε κομμάτι της ψημένης ζύμης σε 2 μέρη

Για την ξινή κρέμα γέμισης:

700ml ξινή κρέμα γάλακτος, 15% -σμετάνα

Ζάχαρη άχνη για γεύση

1-2 κουταλάκια του γλυκού χυμό λεμονιού

Χτυπάμε όλα τα υλικά μέχρι να δέσουν πολύ καλά μεταξύ τους, κι ελέγχουμε τη ζάχαρη.

ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ!

Άννα Χαρζέεβα, ειδικά για την RBTH

Πηγή: gr.rbth.com