14 Μαρτίου 2015

της

Μαρίας Τσέκου

Η φίλη μου η Καιτούλα είναι από τα πλέον κατάλληλα άτομα να μιλήσουν για τη νηστεία της Σαρακοστής και βέβαια όλες τις άλλες. Μέσα στην παράδοση αλλά και με γκουρμέ διαθέσεις έχει κάνει τη νηστεία επιστήμη· πάντα κάτι καινούργιο έχει να μας τρατάρει. Αυτή τη φορά το κέρασμα ήταν κάτι παραπάνω από τέλειο: λαχταριστή σοκολατόπιτα με πορτοκάλι και καρύδια.

Υλικά

2 και ¼ φλιτζ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
2 φλιτζ. ζάχαρη
¾ φλιτζ. καρυδόψιχα τριμμένη (πολύ ψιλή)
2/3 φλιτζ. κακάο
¼ κ.γ. αλάτι
½ κ.γ. κανέλα
¼ κ.γ. μοσχοκάρυδο
ελάχιστο γαρίφαλο
1 βανίλια

1/3 φλ. αραβοσιτέλαιο
2 κ. σ. ξύδι
ξύσμα από ένα πορτοκάλι (κατά προτίμηση βιολογικό ή τουλάχιστον ακέρωτο)
1 και ½ φλ. χυμό πορτοκάλι (φρέσκο)
1 κ.γ. σόδα φαγητού
Για την επικάλυψη θα χρειαστείτε:

250 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
150 γρ. νερό
2 κ. σούπας κονιάκ
λίγα καρύδια για το διακοσμητικό κομμάτι της υπόθεσης
Για να υπολογίσετε τα υλικά, χρησιμοποιήστε φλιτζάνι μεγαλύτερο από του τσαγιού. Μετρήστε τα με την κούπα που συνήθως χρησιμοποιούμε για τον στιγμιαίο καφέ.

Σε μια λεκάνη ανακατεύουμε όλα τα στερεά υλικά καλά εκτός από τη ζάχαρη και τη σόδα. Σε μια άλλη λέκανη ανακατεύουμε το αραβοσιτέλαιο, το ξύδι, τον χυμό πορτοκάλι ανακατεμένο με τη σόδα (προσοχή, φουσκώνει λίγο), ρίχνουμε μέσα τη ζάχαρη και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει σχεδόν. Τέλος προσθέτουμε τα υλικά που έχουμε στην πρώτη λεκάνη. Ανακατεύουμε ώστε να ενωθούν καλά όλα τα υλικά και στρώνουμε το μείγμα μας σε ταψάκι στρογγυλό (No28) ή τετράγωνο, αφού προηγουμένως το έχουμε λαδώσει ελαφρά και πασπαλίσει με λίγο αλεύρι για να μη μας κολλήσει το γλυκό.

Ψήνουμε το γλυκό σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 βαθμούς γιά 50-60 λεπτά περίπου. Στο μεταξύ σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνουμε το νερό (το κατεβάζουμε από τη φωτιά λίγο πριν αρχίσει να βράζει) και ρίχνουμε μέσα τη σοκολάτα ανακατεύοντας μέχρι να λιώσει και να γίνει ένα μείγμα γυαλιστερό καί ομοιόμορφο. Τέλος προσθέτουμε το κονιάκ. Βγάζουμε την πίτα μας από το φούρνο, αφήνουμε να κρυώσει για 5-10 λεπτά, την περιχύνουμε με τη ζεστή σοκολάτα και πασπαλίζουμε, προαιρετικά, με τα καρύδια. Τρώγεται ζεστή αλλά και κρύα.

Πειράζοντας την κλασική εκδοχή της σοκολατόπιτας, μπορείτε να την κόψετε αν θέλετε σε τετράγωνα κομμάτια (πριν της ρίξετε τη σοκολάτα) και στη συνέχεια να κόψετε και αυτά οριζόντια, στη μέση, ώστε να δημιουργήσετε μικρά σοκολατένια σάντουιτς με γέμιση μαρμελάδας. Της πάει πολύ το πορτοκάλι αλλά και το βερίκοκο. Στη συνέχεια περιχύνετε τα σαντουιτσάκια με τη σοκολάτα και ποσθέτετε τα καρύδια. Σε αυτή την περίπτωση μπορεί να χρειαστείτε λίγη σοκολάτα επιπλέον (για κάθε 125 γρ. σοκολάτας χρειάζονται περίπου 75γρ. ζεστό νερό) και σίγουρα τη μαρμελάδα της αρεσκείας σας (νομίζω ότι 250 γρ. θα είναι

αρκετά).

Πηγή: .bostanistas.gr