



# **Χριστουγεννιάτικα Εδέσματα**

Συνεργάστηκαν οι μαθητές:

Ανδρούτσος Κων/νος  
Βάϊου Κων/να-Παναγιώτα  
Γάτσης Κων/νος  
Γκαδρής Αλέξανδρος  
Ζιάβρας Θωμάς  
Καρόγλου Μαρία-Ελισάβετ  
Κολλιοπούλου Πηγή  
Κορμά Ευγενία  
Νούνεση Φαίδρα  
Παπαγεωργίου Κριτιώ  
Παπαϊωάννου Μιλτιάδης  
Παπαρούπα Ιωάννα  
Πασούνι Βανέσα  
Πέτρου Αικατερίνη  
Προκοπίδη Σοφία  
Ρουμπή Χρυσάνθη  
Σεϊντή Αικατερίνη-Μαρία

Οργάνωση & επιμέλεια υλικού:

Μαρία Δαγαλάκη



Τα Χριστούγεννα είναι για όλο τον κόσμο μια ημέρα γιορτής, χαράς και... φαγητού! Γιορτινά τραπέζια υποδέχονται φίλους και συγγενείς για να χαρούν τη μέρα και να ανταλλάξουν ευχές. Κι αν στις ΗΠΑ, από το 1955 και μετά, η παράδοση της γαλοπούλας δεν έχει αλλάξει σχεδόν καθόλου εξαπλώνοντας τη συνήθεια σε όλο τον κόσμο, υπάρχουν κι άλλα παραδοσιακά γεύματα που κάνουν την εμφάνισή τους στο χριστουγεννιάτικο τραπέζι. Ας δούμε μερικά!

## Γερμανία

Ένα από τα πιο παραδοσιακά εδέσματα των Χριστουγέννων είναι το κέικ φρούτων με την μακρόστενη μορφή, το οποίο συνοδεύεται με ζεστό κρασί. Το λεγόμενο Stollen cake πλάθεται πάντα με μια «καμπούρα» (ή αλλιώς εξόγκωμα) η οποία υμβολίζει τις καμήλες που μετέφεραν τους Μάγους στον Ιησού.



## Βουλγαρία

Πολλοί Βούλγαροι νηστεύουν πριν από τα Χριστούγεννα κι έτσι εκείνη τη μέρα η διατροφική «μετάβαση» περιλαμβάνει κυρίως λαδερά φαγητά, όπως γεμιστά λαχανικά, σούπες και κέικ.

## Φίτζι

Οι κάτοικοι των εξωτικών νησιών ετοιμάζουν ψάρι τυλιγμένο σε φύλλα μπανάνας, γεμιστό κοτόπουλο και χοιρινό ψημένο σε “Λονο”, έναν αυτοσχέδιο φούρνο από μεγάλες πέτρες σε εξωτερικό χώρο.



## Βρετανία

Υπάρχει η γνωστή πουτίγκα. Υπάρχει όμως και κάτι ακόμη. Η χριστουγεννιάτικη πουτίγκα με μπράντι στην οποία βάζουν και φωτιά!



## Ιταλία

Οι Ιταλοί γιορτάζουν τα Χριστούγεννα με ένα παραδοσιακό γεύμα που ονομάζουν «Συμπόσιο των Επτά Ψαριών». Πρόκειται για λιγκουίνι με πολλά είδη θαλασσινών.

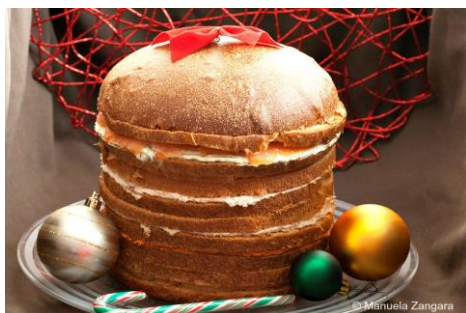


Επίσης, το «Παντόρο» είναι ένα παραδοσιακό γλυκό που

καταναλώνεται κυρίως κατά τη διάρκεια των γιορτών των Χριστουγέννων.

Η ονομασία του προέρχεται από το «pan de oro» (=χρυσόψωμο) της Βενετικής διαλέκτου, που σερβιριζόταν στα

τραπέζια των πλούσιων Ενετών.





## Γαλλία

Και στη Γαλλία τα θαλασσινά θεωρούνται χριστουγεννιάτικη παράδοση.

Περιλαμβάνονται κυρίως οστρακοειδή και αστακός, των εδεσμάτων της θάλασσας καταναλώνεται και αρκετό φουά γκρα.



## Σουηδία

Μπορεί στην όψη να μην φαίνεται και τόσο ωραίο, όμως οι Σουηδοί το τρώνε. Ονομάζεται Risgrynsgröt και είναι κάτι σαν το γνωστό μας ρυζόγαλο. Όποιος βρει στο μπολ του το βυθισμένο αμύγδαλο, τότε θα έχει καλή τύχη.



## Κόστα Ρίκα

Τα Χριστούγεννα οι Κοσταρικανοί τρώνε χοιρινό Tamales. Ένα φαγητό για το οποίο πολλοί ντόπιοι ακολουθούν μυστικές συνταγές που περνούν από γενιά σε γενιά.



## Νότιος Αφρική

Αρνί, γαλοπούλα και χοιρινό στα κάρβουνα. Τα Χριστούγεννα στη Νότιο Αφρική μυρίζουν



μπάρμπεκιου.



## Αυστραλία



Εκτός από τα ψητά κρέατα, οι Αυστραλοί συνηθίζουν να τρώνε τα Χριστούγεννα και ψητές γαρίδες.

Πρόκειται για μια παράδοση που στα αγγλικά την ονομάζουν “shrimp on the barbie”.

## Αίγυπτος

Οι Χριστιανοί Αιγύπτιοι συνήθως νηστεύουν τρεις μέρες πριν τα Χριστούγεννα. Το κυριότερο νησισίμο



πίατο αυτές τις μέρες ονομάζεται Kushari. Είναι μακαρόνια, ρύζι και φακές με ένα απόσταγμα ντομάτας που μοιάζει με ξύδι.



## Ισλανδία

Πολλά και διαφορετικά είδη κρέατος βρίσκονται στο χριστουγεννιάτικο τραπέζι των Ισλανδών. Ένα από αυτά

είναι το κρέας τaráνδου. Καημένε Ρούντολφ!



## Αργεντινή

Οι ντόπιοι τρώνε το Vitel Toné. Ένα πιάτο που περιλαμβάνει μοσχάρι και σάλτσα τόνου. Φυσικά τρώνε και ψητά κρέατα, όπως γαλοπούλα και χοιρινό.



## Φινλανδία

Οι Φινλανδοί τρώνε, με δύο λέξεις, τα πάντα! Αλλαντικά, ψωμί, ψάρια, μαγειρευτά και λαχανικά. Τα συνοδεύουν συνήθως με ζεστό κρασί.



## ΗΠΑ

Για τη γαλοπούλα δεν χρειάζεται να γίνει άλλο λόγος. Οι Αμερικανοί πίνουν κάθε Χριστούγεννα ένα περίεργο παχύρευστο ρόφημα που ονομάζουν eggnog. Περιέχει αυγό, γάλα, ρούμι (προαιρετικά), κανέλα και μοσχοκάρυδο. Υπάρχουν όμως κι άλλες συνταγές. Κυκλοφορεί και έτοιμο σε καταστήματα και γίνεται κάθε χρόνο ανάρπαστο.



## **ΤΣΕΧΙΑ**

Η πατατοσαλάτα είναι από τα φαγητά που δε λείπει από το γιορτινό τραπέζι στη Τσεχία. Είναι ελαφρώς διαφορετική από τη ρώσικη σαλάτα, αλλά το ίδιο νόστιμη.



## **ΦΙΛΙΠΠΙΝΕΣ**

Τα μεσάνυχτα της παραμονής των Χριστουγέννων, οι Φιλιππινέζοι Χριστιανοί σερβίρουν στο τραπέζι τους ολόκληρα γουρούνια, αφού έχουν τοποθετήσει μια κίτρινα μπάλα τυριού στο στόμα τους.

***Ακολουθούν.....***

***Χριστουγεννιάτικες Συνταγές***





# Χριστουγεννιάτικες Συνταγές







## ΔΙΠΛΕΣ

### Υλικά :

500 γρ. αλεύρι  
5 αυγά μεσαία  
2 κ.σ ελαιόλαδο  
1 πρέζα αλάτι  
2 κ.σ ζάχαρη  
1 -2 κ.σ νερό, προαιρετικά  
400 ml σπορέλαιο , για το τηγάνισμα

### Για το σιρόπι :

800 γρ. ζάχαρη  
800 γρ. νερό  
2 στικ κανέλα  
Χυμό 1/2 λεμονιού  
50 γρ. μέλι

### Για το σερβίρισμα :

Μέλι, Καρύδια σπασμένα

### Εκτέλεση:

Στο μίξερ βάζουμε το αλεύρι, τα αυγά, το ελαιόλαδο, το αλάτι, τη ζάχαρη και χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα για 1-2 λεπτά.

Αφαιρούμε το μίγμα από το μίξερ και συνεχίζουμε να πλάθουμε με τα χέρια μας. Μόλις σχηματίσουμε τη ζύμη με τα χέρια μας τη μεταφέρουμε ξανά στο μίξερ και χτυπάμε για 1-2 λεπτά. Αν είναι πολύ σφιχτή η ζύμη τότε προαιρετικά βάζουμε το νερό. Κόβουμε τη ζύμη σε 5 κομμάτια, καλύπτουμε με μεμβράνη και τη βάζουμε στο ψυγείο να ξεκουραστεί για 1 ώρα. Τοποθετούμε ένα τηγάνι με το σπορέλαιο σε μέτρια φωτιά και αφήνουμε να ζεσταθεί καλά. Πασπαλίζουμε με αλεύρι τον πάγκο εργασίας μας και βάζουμε το ένα κομμάτι από τη ζύμη. Ανοίγουμε με έναν πλάστη τη ζύμη σε πολύ λεπτό φύλλο. Κόβουμε σε κομμάτια και τα μεταφέρουμε στο καυτό λάδι. Τηγανίζουμε για 1 λεπτό να πάρει χρώμα. Αφαιρούμε σε απορροφητικό χαρτί. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για όλα τα κομμάτια της ζύμης.



Για το σιρόπι: Σε μια κατσαρόλα βάζουμε τη ζάχαρη, το νερό, τις κανέλες, τον χυμό λεμονιού, το μέλι και μεταφέρουμε σε δυνατή φωτιά να πάρει μια βράση και να λιώσει η ζάχαρη. Αφαιρούμε από τη φωτιά και βάζουμε τις δίπλες για 5 δευτερόλεπτα. Αφαιρούμε και σερβίρουμε με μέλι και καρύδια

αριστοτεχνικά®





## ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ

### Υλικά :

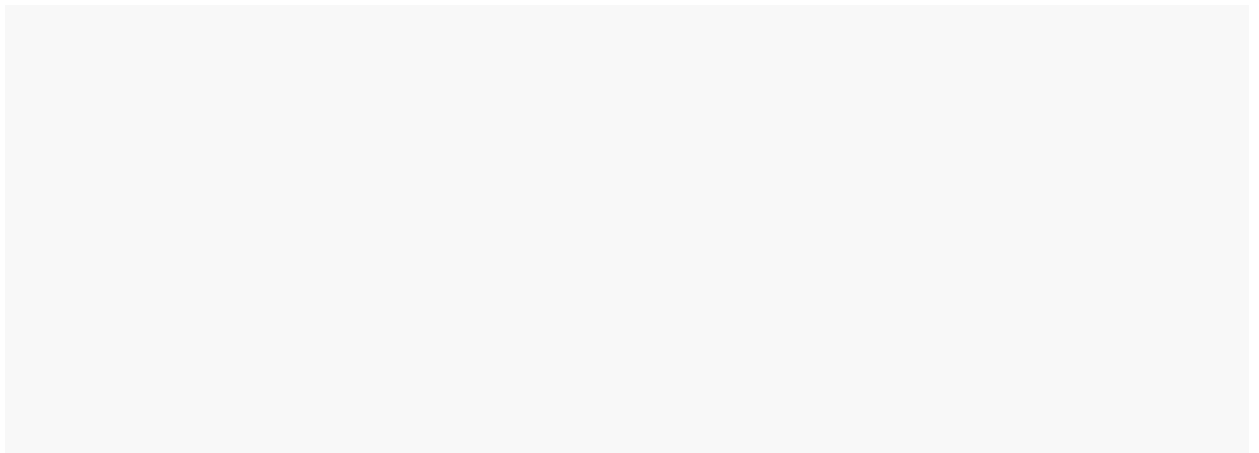
300 γρ. βούτυρο  
250 γρ. ζάχαρη άχνη  
1 κ.σ ζάχαρη  
7 γρ. μαχλέπι  
2 γρ. μαστίχα  
1/2 κ.γ μοσχοκάρυδο  
2 κ.σ αλεύρι

ξύσμα πορτοκαλιού από 1-2 πορτοκάλια  
1 κ.γ βανίλια σε σκόνη  
4 αυγά  
75 γρ. γάλα  
400 γρ. αλεύρι  
1 κ.σ μπέικιν πάουντερ  
ζάχαρη άχνη για το σερβίρισμα

### Εκτέλεση

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180C στον αέρα. Ρίχνουμε στο μίξερ το βούτυρο, την άχνη και χτυπάμε πολύ καλά μέχρι να

αφρατέπει το βούτυρο. Σε ένα μικρό μπλέντερ – μούλι ρίχνουμε τη ζάχαρη, το μακλέπι, τη μαστίχα, το μοσχοκάρυδο, 2 κ.σ από το αλεύρι μας και χτυπάμε πολύ καλά. Όταν το μείγμα μας γίνει σκόνη το προσθέτουμε στο μίξερ. Ρίχνουμε το ξύσμα πορτοκαλιών, τη βανίλια και χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα. Ρίχνουμε ένα ένα τα αυγά. Ρίχνουμε και το γάλα ανακατεύοντας ελάχιστα. Προσθέτουμε στον κάδο τα 400 γρ. αλεύρι με το μπέικιν και ανακατεύουμε ελαφρά. Βουτυροαλευρώνουμε πολύ καλά μία στρογγυλή φόρμα κέικ και ρίχνουμε εκεί το μείγμα για τη βασιλόπιτα μας. Ψήνουμε στον φούρνο για 45 λεπτά. Πριν το ψήσιμο δεν ξεχνάμε να βάλουμε το φλουρί!!! Μόλις είναι έτοιμη, πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη και σερβίρουμε.



ηλεκτρονικά





## ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ

### Υλικά

- 900 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 500 γρ. βούτυρο, αιγοπρόβειο ή τύπου Κερκύρας
- 220 γρ. ζάχαρη άχνη
- 2 σικ βανίλια σε σκόνη
- 1 κ.γ. λικέρ πικραμύγδαλο

- 200 γρ. αμύγδαλο φιλέ, ξεφλουδισμένο και καβουρδισμένο
- 1 κ.γ. ανθόνερο

### Για το σερβίρισμα

- 300 γρ. ζάχαρη άχνη

### Εκτέλεση

Βγάζουμε 2-3 ώρες νωρίτερα το βούτυρο από το ψυγείο και το αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου για να μαλακώσει.

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα. Χτυπάμε καλά στο μίξερ το βούτυρο σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να πάρει άσπρο χρώμα και εν συνεχεία προσθέτουμε την άχνη ζάχαρη και συνεχίζουμε το χτύπημα, μέχρι να μοιάζει με σαντιγί χτυπημένη. Ρίχνουμε μέσα τις βανίλιες, το πικραμύγδαλο και το ανθόνερο και τα καβουρδισμένα αμύγδαλα αφού έχουν κρυώσει. Προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι, εκτός μίξερ και ανακατεύουμε με μία σπάτουλα. Η ζύμη πρέπει να σπάει, να είναι σαν τρίμμα, αλλά να μην κολλάει στα χέρια. Φτιάχνουμε μπαλάκια ζύμης σε μέγεθος καρδιού (30 γρ.) και τα τοποθετούμε σε σειρά πάνω σε αντικολλητικό ταψί ή σε λαδόκολλα. Καλό είναι πάνω σε κάθε κουραμπιέ να κάνουμε ένα μικρό βαθούλωμα με το δάχτυλό μας για να κρατάει περισσότερο την άχνη και να μη σπάσουν όσο ψήνονται. Ψήνουμε στον φούρνο για 20-25 λεπτά μέχρι να πάρουν ένα ελαφρύ χρυσαφί χρώμα. Αφαιρούμε τους κουραμπιέδες από τον φούρνο. Αφού κρυώσουν τους ραντίζουμε με λίγο ανθόνερο. Σε ένα κόσκινο βάζουμε άχνη ζάχαρη και όταν κρυώσουν τους πασπαλίζουμε.

ηλεκτρονικά





## ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΓΕΜΙΣΤΗ ΜΕ ΡΥΖΙ, ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ & ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

### Υλικά

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Γαλοπούλα με τα συκωτάκια</li><li>• ρύζι: 1 1/2 φλιτζάνι</li><li>• 1 μέτριο κρεμμύδι</li><li>• 3-4 κρεμμυδάκια φρέσκα</li><li>• 300 γρ μανιτάρια</li><li>• 180γρ κεφαλογραβιέρα<br/>τριμμένη</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• μοσχοκάρυδο: λίγο</li><li>• μπαγιατικό ψωμί τρίμμα</li><li>• αλάτι, πιπέρι</li><li>• 1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο</li><li>• 100 γρ. βούτυρο λιωμένο</li><li>• 150ml κρασί λευκό</li><li>• 2 κ.σ. άνηθο</li></ul> |
|--|--|

### Εκτέλεση

Ζεματίζετε τα συκωτάκια της γαλοπούλας για 2-3' σε νερό που βράζει και τα ψιλοκόβετε. Ζεσταίνετε το λάδι σε μεγάλο και βαθύ

τηγάνι και σοτάρετε τα κρεμμύδια φιλοκομμένα (φρέσκα και ξερά) μέχρι να μαραθούν. Κόβετε ταμανιτάρια σε μικρά κομμάτια και τα ρίχνετε στο τηγάνι μαζί με τα φιλοκομμένα συκωτάκια. Μόλις πιουν τα υγρά τους, τα σβήνετε με το κρασί. Τα αφήνετε να πάρουν βράση και τα αλατοπιπερώνετε. Ρίχνετε λίγο μοσχοκάρυδο (προαιρετικά) και το ρύζι, προσθέτετε 2 φλιτζάνια νερό και το αφήνετε σε μέτρια φωτιά μέχρι να το πιει. Μόλις σβήσετε τη φωτιά, ρίχνετε τον άνηθο φιλοκομμένο. Αφήνετε τη γέμιση να κρυώσει, προσθέτετε το τυρί και το ψωμί, ανακατεύετε και γεμίζετε τη γαλοπούλα. Ράβετε τη γαλοπούλα και την τοποθετείτε σε βουτυρωμένο ταψί. Την περιχύνετε με το υπόλοιπο λιωμένο βούτυρο και τη σκεπάζετε με αλουμινόχαρτο. Ψήνετε για 3 ώρες στους 180 °C. Αφαιρείτε το αλουμινόχαρτο και αφήνετε τη γεμιστή γαλοπούλα να ροδίσει.

ηλεκτρονικά







## ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΥΝΑ

### Υλικά

4 φλ. λάδι  
1 φλ. ζάχαρη  
1 φλ. χυμό πορτοκάλι  
1 φλ. του καφέ κονιάκ  
2 κ.γ μαγειρική σόδα  
1 κ.γ ξύσμα πορτοκαλιού  
2 κιλά αλεύρι

### Για το σιρόπι:

1 φλ. μέλι  
1 φλ. ζάχαρη  
1 1/2 φλ. νερό  
1 στικ κανέλας  
1 φλούδα από πορτοκάλι

### Για το γαρνίρισμα:

1/2 κιλό καρύδια σπασμένα  
λίγη κανέλα (προαιρετικά)

### Εκτέλεση

Χτύπησε καλά το λάδι και τη ζάχαρη, μέχρι να είναι όσο πιο ομογενοποιημένα γίνεται. Θα χρειαστείς το χυμό από ένα πορτοκάλι. Αρχικά τρίψε λίγη από τη φλούδα του για να πάρεις το ξύσμα. Σε ένα

ποτήρι ρίξε τον χυμό από το πορτοκάλι, πρόσθεσε τη μαγειρική σόδα, το κονιάκ και το ξύσμα. Έπειτα ρίξε το αλεύρι και ξεκίνα το ζύμωμα, έως ότου απορροφηθεί όλο το αλεύρι. Ανακάτεψε πολύ καλά μέχρι στην αφή να είναι σαν ένα μαλακό ζυμαράκι. Ξεκίνησε να πλάθεις τα μελομακάρονα. Φρόντισε το μέγεθος από τα μελομακάρονα να είναι περίπου το μισό ή το 1/3 από όσο υπολογίζεις ότι το θέλεις. Αλλιώς θα σου βγουν τεράστια επειδή φουσκώνουν.

Ωρα για ψήσιμο! Σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 στον αέρα για 35 λεπτά!

Σιρόπι: Σε ένα κατσαρολάκι βάλε όλα τα υλικά μέσα και περίμενε μέχρι να βράσουν. Το μέλι θα ήταν καλό να το έβαζες στο τέλος για να μην κάψει πολύ. Μόλις βράσει απόσυρε το κατσαρολάκι από τη φωτιά. Ρίξε το σιρόπι πάνω από τα μελομακάρονα και πρόσθεσε το ψιλοκοπανισμένο καρύδι και κανέλα αν θέλεις!

ηλεκτρονικά





## ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ MUFFINS

### Υλικά

- 175 γρ. αλεύρι γ.ο.κ.
- 50 γρ. ζάχαρη καρύδας
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κ.γ. κανέλα
- 1 πρέζα μοσχοκάρυδο
- 1 πρέζα γαρίφαλο
- 2 μπανάνες, ώριμες
- 2 αβγά, μέτρια
- 120 γρ. σιρόπι σφενδάμου
- 120 γρ. γάλα αμυγδάλου
- 20 γρ. λάδι καρύδας
- ξύσμα πορτοκαλιού, από 2 πορτοκάλια
- 40 γρ. καρύδια, σπασμένα

### Για το σερβίρισμα

- 30 γρ. μέλι

### **Εκτέλεση**

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170° C στον αέρα. Τοποθετούμε κομμάτια λαδόκολλας 12x12 εκ. σε 8 ατομικές θήκες

για muffins και τις αφήνουμε στην άκρη μέχρι να τις χρειαστούμε. Βάζουμε σε ένα **μπολ** το αλεύρι, τη ζάχαρη καρύδας, το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι, την κανέλα, το μοσχοκάρυδο, το γαρίφαλο, και τα ανακατεύουμε με ένα κουτάλι. Βάζουμε σε ένα άλλο μπολ τις μπανάνες και τις λιώνουμε με ένα πιρούνι, μέχρι να πολτοποιηθούν. Προσθέτουμε τα αβγά, το σιρόπι σφενδάμου, το γάλα αμυγδάλου, το λάδι καρύδας, το ξύσμα πορτοκαλιού, και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Προσθέτουμε στο μπολ το μείγμα του αλευριού και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι, μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Μοιράζουμε το μείγμα στις θήκες για muffins και προσθέτουμε από πάνω τα σπασμένα καρύδια. Ψήνουμε στον φούρνο για 20-22 λεπτά. Αφαιρούμε τα muffins από τον φούρνο και τα αφήνουμε στην άκρη να κρυώσουν. Πασπαλίζουμε με το μέλι και σερβίρουμε.

ηλεκτρονικά





## Χριστουγεννιάτικος κορμός από τη Γαλλία

### Υλικά

#### Για το παντεσπάνι

180 γραμμ. κουβερτούρα

5 αβγά

180 γραμμ. ζάχαρη άχνη

#### Για τη γέμιση

12 κουταλιές νουτέλα

700 γραμμ. περίπου κριμ τσιζ

4 κουταλιές της σούπας κονιάκ

#### Για τη διακόσμηση

300 γραμμ. κουβερτούρα

ζάχαρη άχνη

### Εκτέλεση

Πρώτα θα ετοιμάσετε το παντεσπάνι. Θα χτυπήσετε τους κρόκους από τα αβγά με τη ζάχαρη άχνη, μέχρι να ασπρίσει το μείγμα σας. Σε μπεν μαρί, εν τω μεταξύ, λιώνετε την κουβερτούρα. Προσθέτετε τους κρόκους που έχετε χτυπήσει με την άχνη μέσα στην κουβερτούρα και ανακατέψτε καλά. Σε ένα μπολ χτυπήστε τα ασπράδια σε μαρέγκα και προσθέστε στο μείγμα της κουβερτούρας. Στη συνέχεια το ψήνετε στους 180 C για περίπου 25 λεπτά. Το

βγάξετε από το φούρνο, το σκεπάζετε με μια πετσέτα και το αφήνετε να κρυώσει. Όταν κρυώσει το καλύπτετε με διάφανη μεμβράνη και το βάζετε στο ψυγείο όλη τη νύχτα. Το βγάξετε από το ψυγείο και το αφήνετε να ξεπαγώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Σε ένα μπολ βάζετε το κριμ τσιζ, τη νουτέλα και το κονιάκ. Σε πάγκο ή στο τραπέζι σας στρώστε αντικολλητικό χαρτί και αναποδογυρίστε το παντεσπάνι. Απλώνετε τα 2/3 περίπου από το μείγμα με την κουβερτούρα πάνω στο παντεσπάνι και τυλίγετε σε ρολό. Καλύψτε τον κορμό με το υπόλοιπο σοκολατένιο μείγμα και διακοσμήστε με φλούδες σοκολάτας. Από πάνω πασπαλίστε με άφθονη άχνη ζάχαρη. Ο χιονισμένος κορμός σας είναι έτοιμος.

ελσωνριωε®





## Κέικ φρούτων από τη Γερμανία

### Υλικά

750g βανίλιες, κομμένες σε χοντρές φέτες (κατά προτίμηση με κόκκινη σάρκα)

- $\frac{2}{3}$  κούπας βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου (150g)
- $\frac{2}{3}$  κούπας ζάχαρη (130g)
- 4 αυγά

- 2 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις (250g)
- 1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ (5g)
- 2 κ.σ. μέλι (50g)
- 2 κ.γλ. κανέλα
- 150g crème fraîche

### Εκτέλεση

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C και βουτυρώνουμε μια στρόγγυλη φόρμα με έλασμα και διάμετρο 24 ή 26cm. Πλένουμε και στεγνώνουμε τις βανίλιες, τις κόβουμε στη μέση και αφαιρούμε το κουκούτσι. Κόβουμε κάθε κομμάτι στα δύο ή στα τρία, ανάλογα με το μέγεθος που έχουν οι βανίλιες. Στο μίξερ χτυπάμε το βούτυρο, τη

ζάχαρη και δύο από τα τέσσερα αυγά μέχρι το μείγμα ν' ασπρίσει και ν' αφρατέψει. Προσθέτουμε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ. Απλώνουμε τη μισή ζύμη ομοιόμορφα στη βουτυρωμένη φόρμα και στρώνουμε το 1/3 από τις κομμένες βανίλιες πάνω στη ζύμη. Σκεπάζουμε με την υπόλοιπη ζύμη και απλώνουμε τις υπόλοιπες βανίλιες στην επιφάνεια. Αναμειγνύουμε σ' ένα μπολ τα υπόλοιπα δύο αυγά με το μέλι και την κανέλα. Προσθέτουμε την crème fraîche και ανακατεύουμε για να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Περιχύνουμε με το μείγμα ομοιόμορφα την επιφάνεια του κέικ. Ψήνουμε το κέικ σε προθερμασμένο φούρνο για 60 λεπτά περίπου. Το σερβίρουμε, αν θέλουμε, με ροζέτες σαντιγί.

***Πηγές: Όλο το υλικό που περιέχεται στην εργασία αυτή, καθώς και οι φωτογραφίες, έχουν παρθεί από το διαδίκτυο και χρησιμοποιούνται καθαρά για ενημερωτικούς, εκπαιδευτικούς σκοπούς και σε καμία περίπτωση για εμπορικούς.***

**Κ Α Λ Ε Σ   Γ Ι Ο Ρ Τ Ε Σ !**

