



Ανάποδη μηλόπιτα με σοκολάτα

20'

Χρόνος
Εκτέλεσης

60'

Χρόνος
Ψησίματος

10-12

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Στον κάδο του μίξερ χτυπάμε με το φτερό σε μέτρια προς δυνατή ταχύτητα, το βούτυρο και τη ζάχαρη. Χτυπάμε μέχρι να αφρατέψει πολύ καλά το βούτυρο.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε μέσα στον κάδο το αυγό, το ξινόγαλο, το μέλι και χτυπάμε πάλι σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να ομοιογενοποιηθεί το μείγμα.
- Σταματάμε το μίξερ, ανακατεύουμε λίγο με μία μαριζ (ξεκολλώντας ότι έχει μείνει στα τοιχώματα του κάδου) και αφήνουμε στην άκρη.
- Σε ένα **μπολ** ρίχνουμε το αλεύρι, το τζίντζερ, την κανέλα, τη σόδα και το αλάτι και ανακατεύουμε με ένα πιρούνι.
- **Ψιλοκόβουμε** την κουβερτούρα γάλακτος (αν θέλουμε μπορούμε να αφήσουμε και μερικά μεγαλύτερα κομματάκια) και την προσθέτουμε και αυτή στο μπολ.
- Ανακατεύουμε με ένα κουταλάκι τα στερεά (μείγμα στο μπολ) και τα προσθέτουμε στον κάδο με τα υγρά.
- Με μία μαριζ τα ανακατεύουμε μέχρι να ομοιογενοποιηθούν μεταξύ τους.
- Σε ένα **τηγάνι** σε μέτρια φωτιά ρίχνουμε τη ζάχαρη και το αλάτι.
- Μόλις αρχίσει να λιώνει η ζάχαρη και να γίνεται καραμέλα προσθέτουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε ελαφρά ώστε να γίνει η καραμέλα μας.
- Στο σημείο που βλέπουμε ότι πάει να μας αρπάξει αφαιρούμε από την φωτιά.
- Ρίχνουμε την καραμέλα μας σε μία βουτυρωμένη **στρογγυλή φόρμα 25 εκ.** με αποσπώμενη βάση και απλώνουμε να πάει παντού.
- Σε αυτό το σημείο ετοιμάζουμε τα μήλα μας.
- Αφαιρούμε το κέντρο με τα κουκούτσια, κόβουμε στη μέση και με τη βοήθεια ενός μαντολίνου ή με ένα μαχαίρι το κόβουμε σε πολύ λεπτές φέτες.
- Όταν τελειώσουμε το κόψιμο όλων των μήλων, τα τοποθετούμε στα ταψάκι μας, πάνω από την καραμέλα, από έξω προς τα μέσα σαν να κάνουμε έναν κύκλο. Δεν θέλουμε να απέχουν πολύ μεταξύ τους.
- Τέλος, προσθέτουμε από πάνω το μείγμα που ετοιμάσαμε προηγουμένως και το απλώνουμε απαλά ώστε να μην χαλάσει το σχήμα των μήλων.
- Ψήνουμε στον φούρνο για 50-60 λεπτά.
- Όταν είναι έτοιμη η μηλόπιτα, αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε να κρυώσει για τουλάχιστον 15 λεπτά.
- Αναποδογυρίζουμε σε μία πιατέλα ή μεγάλο **πίατο** και αφαιρούμε τη φόρμα.
- Σερβίρουμε με **παγωτό**, διακοσμούμε με φύλλα δυόσμου και ραντίζουμε με σάλτσα καραμέλας.

Συστατικά

Για τη ζύμη

- 120 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 αβγό, μεσαίο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 250 ml ξινόγαλο
- 150 γρ. μέλι
- 300 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 κ.γ. τζίντζερ, σε σκόνη
- 1 κ.γ. κανέλα
- 1 κ.γ. σόδα μαγειρική
- 1 πρέζα αλάτι
- 170 γρ. κουβερτούρα γάλακτος

Για την επικάλυψη

- 90 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 πρέζα αλάτι
- 60 γρ. βούτυρο, +έξτρα για το ταψί
- 4 μήλα κόκκινα

Για το σερβίρισμα

- [παγωτό βανίλια](#)
- φύλλα δυόσμου
- [σάλτσα καραμέλας](#)

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

430 Θερμίδες (kcal)	18.0 Λιπαρά (γρ.)	11.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	61.0 Υδατ/κες (γρ.)
22%	26%	55%	23%
41.0 Σάκχαρα (γρ.)	5.2 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.7 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.38 Αλάτι (γρ.)
46%	10%	10%	6%