



Cake Alaska

25'
Χρόνος
Εκτέλεσης

50'
Χρόνος
Ψησίματος

8-10
Μερίδες

2
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170° C στον αέρα.
- Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο, τη ζάχαρη, το γαρίφαλο, την κανέλα, τη βανίλια, το ξύσμα πορτοκαλιού και χτυπάμε με το φτερό σε δυνατή ταχύτητα για 4-5 λεπτά να αφρατέψει.
- Προσθέτουμε ένα ένα τα αβγά. Περιμένουμε να απορροφηθεί το ένα για να βάλουμε το επόμενο.
- Βάζουμε 2 κ.σ. από το αλεύρι, αλάτι και χτυπάμε για 8-10 δευτερόλεπτα.
- Σπάμε τα μελομακάρона σε κομμάτια και τα βάζουμε στο μείγμα. Ανακατεύουμε με μια μαρίζ.
- Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε μια [φόρμα για κέικ με τρύπα](#) 23 εκ. και απλώνουμε το μείγμα. Ψήνουμε για 50 λεπτά.
- Αφαιρούμε και αφήνουμε να κρυώσει.

Για τη μαρέγκα

- Βάζουμε στον κάδο του μίξερ τα ασπράδια και χτυπάμε με σύρμα σε δυνατή ταχύτητα.
- Προσθέτουμε αλάτι και τη ζάχαρη σε δόσεις και χτυπάμε για 1-2 λεπτά μέχρι να σχηματιστεί η μαρέγκα. Δοκιμάζουμε να δούμε αν έχει διαλυθεί εντελώς η ζάχαρη.
- Βάζουμε τη βανίλια, την άχνη και χτυπάμε για 1 λεπτό.

Για τη σύνθεση

- Τοποθετούμε το παντεσπάνι στην [πιπέτα σερβιρίσματος](#).
- Βάζουμε από πάνω το κέικ μας και γεμίζουμε το κέντρο με την πραλίνα φουντουκιού.
- Καλύπτουμε περιμετρικά με τη μαρέγκα, καίμε με το φλόγιστρο και σερβίρουμε.

Συστατικά

Για το κέικ

- 200 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1/3 κ.γ. γαρίφαλο
- 1 κ.γ. κανέλα
- 1 κ.γ. [εγκύλισμα βανίλιας](#)
- Ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι
- 3 αβγά, μεσαία σε θερμοκρασία δωματίου
- 300 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 100 γρ. χυμό πορτοκαλιού
- 1 πρέζα αλάτι
- 250 γρ. [μελομακάρона](#)

Για τη μαρέγκα

- 150 γρ. ασπράδια
- 1 πρέζα αλάτι
- 150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.γ. [εγκύλισμα βανίλιας](#)
- 150 γρ. ζάχαρη άχνη

Για τη σύνθεση

- 100 γρ. παντεσπάνι, βανίλιας
- 400 γρ. [πραλίνα φουντουκιού του Άκη](#)

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

896 Θερμίδες (kcal)	42.0 Λιπαρά (γρ.)	19.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	118.0 Υδατ/κες (γρ.)
45%	60%	95%	45%
85.0 Σάκχαρα (γρ.)	9.9 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.77 Αλάτι (γρ.)
94%	20%	8%	13%