



Χριστουγεννιάτικο κέικ με μανιτάρια

20'
Χρόνος
Εκτέλεσης

50'
Χρόνος
Ψησίματος

8-10
Μερίδες

2
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C στον αέρα.
- Παίρνουμε ένα μικρό **κατσαρολάκι**, βάζουμε μέσα το κονιάκ και 150 γρ. κράνμπερι.
- Τοποθετούμε σε χαμηλή φωτιά και μαγειρεύουμε για 2-3 λεπτά.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά και αφήνουμε στην άκρη.
- Σε ένα **τηγάνι** βάζουμε το ελαιόλαδο και το αφήνουμε να ζεσταθεί λίγο σε μέτρια φωτιά.
- Καθαρίζουμε και **ψιλοκόβουμε** το κρεμμύδι, το σκόρδο και το σέλερι, τα ρίχνουμε στο τηγάνι και τα σοτάρουμε για 3-4 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν.
- Προσθέτουμε τα μανιτάρια κομμένα στα τέσσερα και συνεχίζουμε να μαγειρεύουμε.
- Βάζουμε το ρύζι, μετά από 1-2 λεπτά σβήνουμε με κρασί και το αφήνουμε να εξατμιστεί.
- Ρίχνουμε το νερό, τον κύβο λαχανικών και ανακατεύουμε με μια κουτάλα για περίπου 10 λεπτά μέχρι να βράσει και το ρύζι.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά.
- Τέλος, προσθέτουμε τα αυγά και ανακατεύουμε με την κουτάλα για 1-2 λεπτά μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- Βουτυρώνουμε μια **φόρμα** 30x10 εκ.
- Τοποθετούμε στον πάτο τα κράνμπερι που έχουμε μαλακώσει με το κονιάκ και τα πατάμε με ένα κουτάλι ώστε να καλύψουν όλη την επιφάνεια.
- Προσθέτουμε το μείγμα, το απλώνουμε με ένα κουτάλι να πάει παντού και τυλίγουμε τη φόρμα με λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο.
- Ψήνουμε στον φούρνο για 40 λεπτά, το ξεσκεπάζουμε, και ψήνουμε για άλλα 10 λεπτά.
- Αφήνουμε να κρυώσει, αφαιρούμε από τη φόρμα και σερβίρουμε με κράνμπερι και φύλλα δεντρολίβανου.

Συστατικά

- 50 γρ. κονιάκ
- 200 γρ. cranberries, αποξηραμένα + έξτρα για το σερβίρισμα
- 50 γρ. ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι, ξερο
- 2 στικ σέλερι, καθαρισμένα από τις ίνες του
- 1 σκ. σκόρδο
- 200 γρ. μανιτάρια champignon
- 100 γρ. ρύζι αρμπόριο
- 50 γρ. κρασί λευκό, ξηρό
- 600 γρ. νερό
- 1 κύβο λαχανικών
- 1 κ.γ. μπούκοβο
- 100 γρ. φιστίκια Αιγίνης, ψιλοκομμένα
- 120 γρ. γραβιέρα, τριμμένη
- 1 κ.γ. θυμάρι, φρέσκο
- 1 κ.γ. μαϊντανό, φρέσκο
- 2 αβγά, μέτρια
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- Ξύσμα λάιμ, από 1 λάιμ
- 80 γρ. φρυγανιά τριμμένη
- βούτυρο, λίγο, για την φόρμα
- δεντρολίβανο, τα φύλλα, για σερβίρισμα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

261 Θερμίδες (kcal)	14.0 Λιπαρά (γρ.)	5.7 Κορ.Λίπη (γρ.)	25.0 Υδατ/κες (γρ.)
13%	20%	29%	10%
9.8 Σάκχαρα (γρ.)	9.1 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.56 Αλάτι (γρ.)
11%	18%	8%	9%