



Κέικ χιονάνθρωπος

40'

Χρόνος
Εκτέλεσης

80'

Χρόνος
Ψησίματος

8-10

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το κέικ

- Αρχικά φτιάχνουμε το ένα κέικ χιονάνθρωπο χρησιμοποιώντας τη μισή δόση από τα υλικά.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170° C στον αέρα.
- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε τη ζάχαρη, το βούτυρο και χτυπάμε με το σύρμα σε δυνατή ταχύτητα για 3-4 λεπτά μέχρι να αφρατέψει το μείγμα.
- Προσθέτουμε ένα ένα τα αβγά. Περιμένουμε να απορροφηθεί το ένα για να βάλουμε το επόμενο.
- Βάζουμε το αλεύρι, την κανέλα, το γαρίφαλο, το ξύσμα, αλάτι, το γιαούρτι και χτυπάμε για 1-2 λεπτά.
- Μεταφέρουμε στη [φόρμα σιλικόνης χιονάνθρωπο](#) και χτυπάμε απαλά για να καλύψει το μείγμα όλη την επιφάνεια της φόρμας. Ψήνουμε για 30-40 λεπτά.
- Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για το δεύτερο κέικ.

Για το frosting

- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το βούτυρο, την άχνη, τη βανίλια και χτυπάμε με το σύρμα σε μέτρια ταχύτητα για 2-3 λεπτά.
- Μεταφέρουμε σε σακούλα ζαχαροπλαστικής και αφήνουμε στην άκρη.

Για τη σύνθεση

- Βάζουμε τη μαύρη ζαχαρόπαστα στον πάγκο εργασίας μας και την ανοίγουμε με έναν πλάστη. Με ένα μαχαίρι σχηματίζουμε το καπέλο και τα μάτια και αφήνουμε στην άκρη.
- Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για την πορτοκαλί και άσπρη ζαχαρόπαστα σχηματίζοντας τη μύτη και το εσωτερικό των ματιών αντίστοιχα.
- Κόβουμε ελάχιστα τις βάσεις από τα κέικ για να ισιώσουμε την επιφάνειά τους. Τοποθετούμε το ένα κέικ στην [πιατέλα σερβιρίσματος](#) και καλύπτουμε με το 1/3 από το frosting.
- Καλύπτουμε με το δεύτερο κέικ και απλώνουμε το υπόλοιπο frosting όλη την επιφάνειά τους.
- Στολίζουμε με το καπέλο τη μύτη και τα μάτια. Βάζουμε τα σοκολατένια κουφέτα για να σχηματίσουμε το στόμα.
- Διακοσμούμε με τα ζαχαρωτά της αρεσκείας μας και σερβιρούμε.

Συστατικά

Για τα κέικ

- 300 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 300 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 4 αβγά, μεσαία
- 400 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 κ.γ. κανέλα
- 1 κ.γ. γαρίφαλο
- Ξύσμα πορτοκαλιού, από 2 πορτοκάλια
- αλάτι
- 160 γρ. γιαούρτι στραγγιστό

Για το frosting

- 200 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 200 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 κ.γ. [εγκύλισμα βανίλιας](#)

Για τη σύνθεση

- 100 γρ. ζαχαρόπαστα, μαύρη, πορτοκαλί, άσπρη
- κουφέτα, σοκολάτας πολύχρωμα
- ζαχαρωτά

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

815 Θερμίδες (kcal)	45.0 Λιπαρά (γρ.)	27.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	94.0 Υδατ/κες (γρ.)
41%	64%	135%	36%
63.0 Σάκχαρα (γρ.)	8.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.2 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.24 Αλάτι (γρ.)
70%	16%	9%	4%