



# Κέικ καραμέλας

20'

Χρόνος  
Εκτέλεσης

75'

Χρόνος  
Ψησίματος

8-10

Μερίδες

2

Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

Photo credit: G. Drakopoulos - Food Styling: T. Webb

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Λαδώνουμε ελαφρά μία στρογγυλή φόρμα για κέικ διαμέτρου 22 εκ.

Για τα ψημένα καρύδια

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα. Σε ένα ρηχό ταψί με λαδόκολλα βάζουμε μέσα τα καρύδια μας και τα ψήνουμε για 10-13 λεπτά μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα και να γίνουν τραγανά. Αφαιρούμε γρήγορα από τον φούρνο και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσουν.

Για την καραμέλα

- Ανακατεύουμε σε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά την καστανή ζάχαρη, την κρέμα και το αλάτι μέχρι να φτιάξουμε μια καραμέλα και ρίχνουμε μέσα και τα καρύδια.
- Αδειάζουμε το μείγμα της καραμέλας μέσα στη φόρμα.

Για το crumble

- Χτυπάμε στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια την καστανή ζάχαρη, το αλεύρι, το βούτυρο, την κανέλα και το αλάτι. Χτυπάμε μέχρι να δημιουργηθούν μικρά ψίχουλα και αφήνουμε στην άκρη.

Για το κέικ

- Χτυπάμε με ένα σύρμα το ξινόγαλο, το ηλιέλαιο και τα αυγά μαζί σε ένα μικρό μπολ.
- Κοσκινίζουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη σόδα και το αλάτι μέσα σε ένα άλλο μπολ.
- Με το μίξερ χτυπάμε το βούτυρο και τη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν. Προσθέτουμε εναλλάξ το μείγμα με το αλεύρι. Χτυπάμε καλά κάθε φορά που προσθέτουμε κάτι για να αναμειχθεί

## Συστατικά

Για την καραμέλα

- 140 γρ. ζάχαρη καστανή
- 60 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 1 πρέζα αλάτι
- 200 γρ. καρύδια, σπασμένα και ψημένα

Για το crumble

- 90 γρ. ζάχαρη άχνη
- 40 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 60 γρ. βούτυρο, ανάλατο, κομμένο
- 1 1/2 κ.σ. κανέλα, σκόνη
- 1/4 κ.γ. αλάτι

Για το κέικ

- 180 γρ. ξινόγαλο
- 1 κ.σ. ηλιέλαιο
- 2 αυγά
- 180 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1/2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1/2 κ.γ. σόδα μαγειρική
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 125 γρ. βούτυρο, ανάλατο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

443 Θερμίδες (kcal)	27.4 Λιπαρά (γρ.)	11.5 Κορ.Λίπη (γρ.)	40.0 Υδατ/κες (γρ.)
22%	39%	57%	15%
28.1 Σάκχαρα (γρ.)	8.2 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.5 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.66 Αλάτι (γρ.)
31%	16%	6%	11%

και να απορροφηθεί καλά.

- Απλώνουμε τη μισή ζύμη πάνω από την καραμέλα και πασπαλίζουμε με το μισό crumble. Προσεχτικά απλώνουμε την υπόλοιπη ζύμη από πάνω και βάζουμε και το υπόλοιπο crumble.
- Ψήνουμε για 50-60 λεπτά ή μέχρι όταν τρυπήσουμε το κέικ με μια οδοντογλυφίδα αυτή να βγει καθαρή.
- Αφήνουμε να κρυώσει για 5 λεπτά πάνω σε μία μεταλλική σχάρα και με ένα μαχαίρι κουνάμε λίγο τις άκρες για να χαλαρώσει το κέικ μας και να μπορέσουμε να το βγάλουμε. Το αναποδογυρίζουμε σε μία πιατέλα όσο είναι ακόμα ζεστό και το αφήνουμε να κρυώσει πριν το κόψουμε.