



Κέικ με cachaça

20'
Χρόνος
Εκτέλεσης

70'
Χρόνος
Ψήσιματος

8-10
Μερίδες

2
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Το ποτό cachaça (Κασάσα) είναι το ρούμι της Βραζιλίας. Η διαφορά με το ρούμι είναι ότι η cachaça παράγεται από τον χυμό του ζαχαροκάλαμου ενώ το ρούμι από μελάσα, το παχύρευστο υγρό που προκύπτει μετά από την επεξεργασία του. Είναι η βάση για το παραδοσιακό ποτό των βραζιλιάνων, την Cairirinha.

Για το κέικ

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 140-150° C στον αέρα.
- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το βούτυρο, τη ζάχαρη και χτυπάμε για 4-5 λεπτά σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να αφρατέψει το μείγμα. Ανά διαστήματα σταματάμε το μίξερ, παίρνουμε με μία μαρίζ το μείγμα που έχει μείνει στα τοιχώματα και χτυπάμε ξανά.
- Χαμηλώνουμε την ταχύτητα και βάζουμε τα αυγά ένα ένα. Μόλις απορροφηθεί το ένα αυγό τότε προσθέτουμε το άλλο.
- Αφαιρούμε τον κάδο και προσθέτουμε το γιαούρτι, την cachaça, το [ξύσμα](#) από τα lime, τα αλεύρια και ανακατεύουμε με μία μαρίζ μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Βουτυροαλευρώνουμε μία [φόρμα για κέικ 25x10 εκ.](#) και βάζουμε μέσα όλο το μείγμα.
- Ψήνουμε για 70 λεπτά.

Για το σιρόπι

- Σε ένα [κατσαρολάκι](#) βάζουμε τη ζάχαρη, τον χυμό από 7 lime, την cachaça, το τόνικ και μεταφέρουμε σε δυνατή φωτιά.
- Μόλις λιώσει η ζάχαρη και πάρει μία βράση προσθέτουμε τις φέτες από τα lime.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει.
- Αφαιρούμε το κέικ από τον φούρνο και περιχύνουμε με το κρύο σιρόπι, σιγά σιγά με ένα κουτάλι για να μη σπάσει το κέικ.
- Αφήνουμε 30 λεπτά για να απορροφηθεί όλο το σιρόπι.
- Αφαιρούμε τις φέτες από τα lime και τις αφήνουμε στην άκρη.

Για το frosting

- Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το βούτυρο, τη ζάχαρη άχνη και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Προσθέτουμε την cachaça και χτυπάμε μέχρι να αναμειχθούν τα υλικά.

Για το σερβίρισμα

- Απλώνουμε με ένα κουτάλι το frosting στο κέικ.
- Σερβίρουμε με τις φέτες από τα lime.

Συστατικά

Για το κέικ

- 200 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 4 αβγά, μεσαία, σε θερμοκρασία δωματίου
- 70 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 3 κ.σ. cachaça
- Ξύσμα λάιμ, από 3 λάιμ
- 170 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 100 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

Για το σιρόπι

- χυμό λάιμ, από 7 λάιμ
- 200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1-2 κ.σ. cachaça
- 50 γρ. τόνικ
- 2 λάιμ, σε φέτες

Για το frosting

- 100 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 150 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1-2 κ.σ. cachaça

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

590 Θερμίδες (kcal)	27.0 Λιπαρά (γρ.)	16.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	77.0 Υδατ/κες (γρ.)
30%	39%	80%	30%
56.0 Σάκχαρα (γρ.)	6.3 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.12 Αλάτι (γρ.)
62%	13%	4%	2%