



Κέικ με φιστίκια και φράουλες

20'Χρόνος
Εκτέλεσης**15 λεπτά'**Χρόνος
Αναμονής**50'**Χρόνος
Ψησίματος**6 - 8**

Μερίδες

1Βαθμός
Δυσκολίας

Συστατικά

Για το κέικ

- 200 γρ. φιστίκια Αιγίνης
- 275 γρ. ζάχαρη καστανή
- 250 γρ. βούτυρο
- 3 αυγά
- 75 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 275 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

Για την επικάλυψη

- 200 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 300 γρ. ζάχαρη άχνη
- 300 γρ. φράουλες, μικρές

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

451 Θερμίδες (kcal)	27.0 Λιπαρά (γρ.)	14.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	45.0 Υδατ/κες (γρ.)
23%	39%	71%	17%
34.0 Σάκχαρα (γρ.)	5.4 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.19 Αλάτι (γρ.)
38%	11%	8%	3%

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C και αλευροβουτυρώνουμε μία στρογγυλή φόρμα για κέικ διαμέτρου 20 εκ.
- Στο μπωλ ενός μίξερ βάζουμε τη μισή ζάχαρη και όλο το βούτυρο και ξεκινάμε να τα χτυπάμε.
- Την άλλη μισή ζάχαρη τη βάζουμε σε ένα μούλτι μαζί με τα φιστίκια και χτυπάμε μέχρι να ψιλοκοπούν τα φιστίκια αλλά να μην γίνουν σκόνη. Το μείγμα αυτό το προσθέτουμε στο μίξερ με τη ζάχαρη και το βούτυρο και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι το μείγμα να αφρατέψει καλά και να ασπρίσει το βούτυρο.
- Προσθέτουμε και τα αυγά, ένα ένα τη φορά, και τέλος το γιαούρτι και χτυπάμε μέχρι να αναμειχθούν όλα τα υλικά και να πάρουμε ένα λείο μείγμα.
- Προσθέτουμε και το αλεύρι εκτός μίξερ και ανακατεύουμε απαλά με μία πλαστική σπάτουλα ώστε να ενσωματωθεί και αυτό.
- Με ένα κουτάλι, ρίχνουμε το μείγμα μας μέσα στη φόρμα, ισιώνουμε την κορυφή και ψήνουμε για 50 λεπτά ή μέχρι όταν το τρυπάμε με ένα μαχαίρι εκείνο να βγαίνει καθαρό. Στα 30 λεπτά του ψησίματος σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο για να μη μας καεί το κέικ.
- Μόλις είναι έτοιμο, αφαιρούμε από τον φούρνο, αφήνουμε να κρυώσει για 15 λεπτά και το αναποδογυρίζουμε πάνω σε μία πιατέλα.

Για την επικάλυψη

- Χτυπάμε με το μίξερ ή στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια το βούτυρο με την άχνη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψει. Όταν το μείγμα αρχίσει να δένει, βάζουμε μέσα και 4-5 φράουλες και συνεχίζουμε να χτυπάμε μέχρι να γίνουν πολτός και να πάρει ένα ωραίο ροζ χρώμα το μείγμα.
- Με αυτή την επικάλυψη, στολίζουμε το κέικ από πάνω.
- Χτυπάμε τα φιστίκια που μας περίσσεψαν σε ένα μπλέντερ μέχρι να χοντροκοπούν και τα σκορπάμε πάνω από την επικάλυψη.
- Πριν το σερβίρουμε κόβουμε φέτες από τις υπόλοιπες φράουλες και τις βάζουμε σε ωραία σειρά πάνω από τα κομμάτια μας.