



# Κέικ με κανέλα και κάστανα

**30 λεπτά**Χρόνος  
Εκτέλεσης**8-10**

Μερίδες

**1**Βαθμός  
Δυσκολίας

## Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη ζύμη

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Στον κάδο του μίξερ (ή σε ένα μπολ), προσθέτουμε τη ρικότα, το ξινόγαλο, το βούτυρο, την άχνη ζάχαρη το ξύσμα από 1 πορτοκάλι, τον κρόκο και το εκχύλισμα της βανίλιας. Χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα να ομογενοποιηθούν τα υλικά μας.
- Σε ένα μπολ, ρίχνουμε το αλεύρι, τη σόδα, το μπέικιν και ανακατεύουμε.
- Μόλις ομογενοποιηθεί το μείγμα με τη ρικότα προσθέτουμε στον κάδο του μπολ και τα στερεά (αλεύρι-σόδα-μπέικιν) και συνεχίζουμε να χτυπάμε μέχρι το ζυμάρι μας να αρχίσει να δένει.
- Βγάζουμε το ζυμάρι από τον κάδο. Αν κολλάει στα χέρια μας, προσθέτουμε αλεύρι και με τη βοήθεια του πλάστη το ανοίγουμε.
- Με ένα πινέλο, αλείφουμε το ζυμάρι μας με βούτυρο λιωμένο.

Για τη γέμιση

- Σε ένα μπολ, ρίχνουμε την καστανή ζάχαρη, την κανέλα, τα ζαχαρωτά από πορτοκάλι (ψιλοκομμένα σε κυβάκια) και τα κάστανα, σπασμένα λίγο με το χέρι και ανακατεύουμε.
- Ρίχνουμε τη γέμιση πάνω στο ζυμάρι και το ρολάρουμε.
- Έχουμε αλευρωβουτυρώσει μία φόρμα 22 εκ. για κέικ και τοποθετούμε το ζυμάρι μέσα.
- Ψήνουμε για 30-40 λεπτά.
- Σε ένα μπολ, λιώνουμε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί ή στον φούρνο μικροκυμάτων για 1-1,5 λεπτό στα 800 watt έχοντας τοποθετήσει μεμβράνη. Αφαιρούμε και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.
- Τοποθετούμε τη λευκή λιωμένη σοκολάτα πάνω από το κέικ ως επικάλυψη μαζί με τα χοντροκομμένα φουντούκια.

## Συστατικά

- 200 γρ. ρικότα
- 70 ml ξινόγαλο
- 80 γρ. ζάχαρη άχνη
- 90 γρ. βούτυρο, λιωμένο (70 γρ. στον κάδο + 20 γρ. για το άλειμμα)
- 1 κρόκο
- 450 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1/2 κ.γ. σόδα μαγειρική
- Ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 20 γρ. φουντούκια, καβουρδισμένα, χοντροκομμένα για το σερβίρισμα
- 170 γρ. κουβερτούρα λευκή, λιωμένη για το σερβίρισμα

Για τη γέμιση

- 160 γρ. ζάχαρη καστανή
- 200 γρ. κάστανα
- 20 γρ. ζαχαρωτά, από πορτοκάλι σε κύβους
- 2 κ.γ. κανέλα, σε σκόνη

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

558 Θερμίδες (kcal)	21.1 Λιπαρά (γρ.)	11.8 Κορ.Λίπη (γρ.)	77.0 Υδατ/κες (γρ.)
28%	30%	59%	29%

37.0 Σάκχαρα (γρ.)	13.8 Πρωτεΐνη (γρ.)	3.2 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.93 Αλάτι (γρ.)
41%	28%	13%	16%