



Κοκάκια

30'Χρόνος
Εκτέλεσης**6 ώρες'**Χρόνος
Αναμονής**15'**Χρόνος
Ψησίματος**20**

Μερίδες

2Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το σιρόπι

- Σε μία **κατσαρόλα** τοποθετούμε τη ζάχαρη, το νερό, το κονιάκ, τη φλούδα από το 1/2 λεμόνι και βράζουμε σε μέτρια φωτιά για 2-3 λεπτά μέχρι να λιώσει η ζάχαρη.
- Όταν είναι έτοιμο το σιρόπι, αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει.

Για την κρέμα

- Σε μία κατσαρόλα βάζουμε 450 γρ. γάλα, τη μισή ζάχαρη και τη βανίλια.
- Παράλληλα σε ένα **μπολ** βάζουμε το υπόλοιπο γάλα, τη μισή ζάχαρη, τους κρόκους και τα ανακατεύουμε με ένα **σύρμα χειρός**.
- Μόλις λιώσει η ζάχαρη στο μπολ ρίχνουμε το κορν φλάουρ και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε. Δε βάζουμε το κορν φλάουρ πριν το γάλα γιατί δε θα γίνει σωστή η ομογενοποίηση.
- Βάζουμε την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και αφήνουμε 3-4 λεπτά μέχρι να πάρει μία βράση.
- Μόλις βράσει το μείγμα της κατσαρόλας, το προσθέτουμε πολύ αργά στο μπολ και ανακατεύουμε συνεχώς με το σύρμα.
- Μόλις ρίξουμε όλο το μείγμα στο μπολ, το επιστρέφουμε στην κατσαρόλα και ανακατεύουμε για περίπου 1-2 λεπτά μέχρι να σφίξει η κρέμα μας. Μόλις πήξει και βγει η πρώτη φουσκάλα είναι έτοιμο.
- Βγάζουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε κατευθείαν το βούτυρο και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει.
- Αδειάζουμε την κρέμα γρήγορα σε ένα μπολ και το σκεπάζουμε με μια μεμβράνη που να ακουμπάει πάνω στην κρέμα.
- Βάζουμε στο ψυγείο για 2-3 ώρες μέχρι να κρυώσει πολύ καλά.
- Βγάζουμε την κρέμα από το ψυγείο και την ανακατεύουμε καλά με μία μαρίζ ή ένα σύρμα μέχρι να αφρατέψει.

Για τη ζύμη

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180 °C στον αέρα.
- Στον κάδο του μίξερ χτυπάμε με το σύρμα, στη δυνατή ταχύτητα, τα ασπράδια, το αλάτι και προσθέτουμε τη ζάχαρη σε 10 δόσεις για να φτιάξουμε **μαρέγκα**. (Δεν βάζουμε όλη τη ζάχαρη σε μία δόση γιατί δεν θα φουσκώσει το μείγμα μας.)
- Στη συνέχεια προσθέτουμε στο μίξερ τους κρόκους, τη βανίλια και χτυπάμε ίσα ίσα να ανακατευτούν.
- Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ και ρίχνουμε το αλεύρι και το μπέικιν περνώντας τα από ένα κόσκινο για να αποκτήσει το μείγμα μας μία αέρινη υφή.
- Προσεκτικά με μία σπάτουλα ή μία μαρίζ ανακατεύουμε απαλά μέχρι να αναμειχθούν όλα τα υλικά χωρίς να χάσουν τον όγκο τους.
- Μεταφέρουμε σε μία **σακούλα ζαχαροπλαστικής**.
- Τοποθετούμε λαδόκολλα σε 2 **ταψιά** και σχηματίζουμε με τη ζύμη μας τα κεκάκια με διάμετρο 4-5 εκατοστά.
- Βάζουμε στον φούρνο και ψήνουμε για 12-15 λεπτά.
- Αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσουν.

Για το γλάσο

Συστατικά

Για το σιρόπι

- 150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 200 γρ. νερό
- 20 γρ. κονιάκ
- 1/2 λεμόνι, τις φλούδες του

Για την κρέμα

- 500 γρ. γάλα, 3,5%
- 130 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.γ. **εκχύλισμα βανίλιας**
- 3 κρόκους
- 50 γρ. κορν φλάουρ
- 70 γρ. βούτυρο

Για τη ζύμη

- 180 γρ. ασπράδια
- 1 πρέζα αλάτι
- 160 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 120 γρ. κρόκους
- 1 κ.γ. **εκχύλισμα βανίλιας**
- 200 γρ. αλεύρι μαλακό
- 1 κ.γ. κοφτό μπέικιν πάουντερ

Για το γλάσο

- 10 γρ. βούτυρο
- 70 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 100 γρ. κουβερτούρα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

256 Θερμίδες (kcal)	11.0 Λιπαρά (γρ.)	5.7 Κορ.Λίπη (γρ.)	34.0 Υδατ/κες (γρ.)
13%	16%	29%	13%
25.0 Σάκχαρα (γρ.)	4.8 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.17 Αλάτι (γρ.)
28%	10%	4%	3%

- Σε ένα μπολ βάζουμε την κρέμα γάλακτος, το βούτυρο, τη σοκολάτα σε κομμάτια και το βάζουμε στον φούρνο μικροκυμάτων για 1 ½ -2 λεπτά στα 800Watt.
- Αφαιρούμε και ανακατεύουμε ελαφρά μέχρι να διαλυθεί τελείως η σοκολάτα και να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- Αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει.

Για τη συναρμολόγηση

- Παίρνουμε ένα-ένα τα κεκάκια μας και τα βουτάμε, από την εσωτερική πλευρά (από την πλευρά που θα ακουμπάει η κρέμα), μέσα στο σιρόπι για 5 δευτερόλεπτα.
- Ανακατεύουμε για 2-3 λεπτά με μία σπάτουλα την κρύα κρέμα ώστε να αφρατέψει.
- Γεμίζουμε με κρέμα μόνο τα σιροπιασμένα κεκάκια από την πλευρά που βάλαμε το σιρόπι.
- Τα άλλα μισά τα βουτάμε στο γλάσο, από την εξωτερική πλευρά, και τα βάζουμε πάνω από τα άλλα με την κρέμα.
- Βάζουμε στο ψυγείο για να κρυώσουν τουλάχιστον 2-3 ώρες.