



Princess cake

60'

Χρόνος
Εκτέλεσης

60''

Χρόνος
Αναμονής

45'

Χρόνος
Ψησίματος

8-10

Μερίδες

3

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Το Princess cake, ή αλλιώς το κέικ της Πριγκίπισσας, είναι ένα σουηδικό κέικ το οποίο στην αρχή ονομαζόταν "πράσινο κέικ". Επειδή όμως άρεσε πολύ στις πριγκίπισσες της Σουηδίας μετονομάστηκε σε princess cake, και η συγκεκριμένη συνταγή είναι με ροζ επικάλυψη αντί για πράσινη.

Για το παντεσπάνι

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 140° C στον αέρα.
- Τοποθετούμε λαδόκολλα σε ένα **ταψί** διαστάσεων 30x40 εκ. που έχουμε βουτυρώσει ελαφρά και το αφήνουμε στην άκρη μέχρι να το χρειαστούμε.
- Κοσκινίζουμε το αλεύρι σε ένα **μπολ** και προσθέτουμε το αλάτι και τη σόδα.
- Χτυπάμε στον κάδο του μίξερ με το φτερό σε μέτρια ταχύτητα το βούτυρο, τη ζάχαρη, τη βανίλια και το ξύσμα πορτοκαλιού, μέχρι να αφρατέψουν για περίπου 5 λεπτά.
- Ρίχνουμε τα αβγά ένα-ένα και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Προσθέτουμε το 1/3 του γιαουρτιού και το 1/3 του μείγματος του αλευριού.
- Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία για ακόμα 2 φορές.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο ταψί και ψήνουμε στον φούρνο για 45 λεπτά.
- Αφαιρούμε το ταψί από τον φούρνο.
- Βγάζουμε με προσοχή το παντεσπάνι και το αφήνουμε να κρυώσει καλά πάνω σε μια **σχάρα**.

Για την πατισερί

- Βάζουμε σε μια **κατσαρόλα** σε μέτρια φωτιά 200 γρ. γάλα και τη βανίλια, αφού έχουμε αφαιρέσει τους σπόρους με ένα μαχαιράκι. Ρίχνουμε μέσα στην κατσαρόλα και τον λοβό.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη. Προσοχή! Δεν ανακατεύουμε!
- Ζεσταίνουμε το μείγμα μέχρι να πάρει μια βράση.
- Μόλις βράσει το γάλα, ανακατεύουμε το μείγμα στην κατσαρόλα αφαιρώντας το από τη φωτιά.
- Βάζουμε σε ένα μπολ το κορν φλάουρ και τους κρόκους.
- Προσθέτουμε τα υπόλοιπα 100 γρ. γάλα και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός καλά το μείγμα. Θέλουμε να διαλυθεί καλά όλο το κορν φλάουρ.
- Προσθέτουμε στην κατσαρόλα το μείγμα των κρόκων.
- Αφαιρούμε με ένα κουτάλι τον λοβό βανίλιας και ανακατεύουμε με το σύρμα χειρός καλά το μείγμα. Επιστρέφουμε την κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά.
- Ανακατεύουμε συνεχώς το μείγμα με το σύρμα χειρός, μέχρι να πήξει για περίπου 10 λεπτά.
- Αφαιρούμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, προσθέτουμε το βούτυρο, και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει.
- Αδειάζουμε την κρέμα σε ένα ταψάκι, σκεπάζουμε με μεμβράνη η οποία να εφάπτεται πάνω στην κρέμα ώστε να μην κάνει κρούστα, και τη μεταφέρουμε στο ψυγείο να κρυώσει για περίπου 1 ώρα.

Για το στήσιμο

- Τοποθετούμε ένα πιάτο διαμέτρου 18 εκ. πάνω από το παντεσπάνι. Υπολογίζουμε να κόψουμε 2 κύκλους και 2 ημικύκλια. Οι δύο κύκλοι κόβονται από τις δύο διαγωνίες γωνίες και τα 2 ημικύκλια από αυτό που έχει μείνει.
- Κόβουμε 3 λωρίδες λαδόκολλας και τις στήνουμε στη βάση μιας πιατέλας.

Συστατικά

Για το παντεσπάνι

- 400 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κ.γ. σόδα μαγειρική
- 225 γρ. βούτυρο
- 450 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.γ. [εγκύλισμα βανίλιας](#)
- Ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι
- 3 αβγά, μέτρια
- 250 γρ. γιαούρτι στραγγιστό

Για την κρέμα πατισερί

- 300 γρ. γάλα, 3,5%
- 1/2 λοβό βανίλιας
- 130 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 50 γρ. κορν φλάουρ
- 3 κρόκους
- 50 γρ. βούτυρο

Για τη γέμιση-στήσιμο

- 4 κ.σ. [μαρμελάδα φράουλα](#)
- 500 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 200 γρ. μαύρα μούρα (blackberries)

Για την επικάλυψη

- 450 γρ. μάρτζιπαν (αμυγδαλόπαστα)
- 1 κ.γ. ροζ χρώμα ζαχαρικής σε πάστα

Για το σερβίρισμα

- 3 μαύρα μούρα (blackberries)
- ζάχαρη άχνη

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

315 Θερμίδες (kcal)	18.1 Λιπαρά (γρ.)	7.1 Κορ.Λίπη (γρ.)	30.1 Υδατ/κες (γρ.)
16%	26%	36%	12%
20.2 Σάκχαρα (γρ.)	6.6 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.5 Φυτικές Ινες (γρ.)	0.28 Αλάτι (γρ.)
22%	13%	10%	5%

- Ενώνουμε τα 2 ημικύκλια και σχηματίζουμε έναν κύκλο πάνω στην πιατέλα.
- Απλώνουμε τη μισή από τη μαρμελάδα και από πάνω τη μισή ποσότητα από την πατισερί.
- Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία για το δεύτερο παντεσπάνι και καπακώνουμε με το τρίτο.
- Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος στον κάδο του μίξερ με το σύρμα σε δυνατή ταχύτητα για 7-8 λεπτά μέχρι να γίνει σαντιγί.
- Απλώνουμε στο τελευταίο παντεσπάνι 1 κ.σ. από τη σαντιγί και στην κορυφή του τοποθετούμε τα βατόμουρα. Τα τοποθετούμε στο κέντρο ώστε να δώσουμε το σχήμα θόλου.
- Απλώνουμε τη σαντιγί γύρω από την τούρτα αλλά και στην κορυφή της, σκεπάζοντας τα βατόμουρα.
- Τοποθετούμε την τούρτα για 30 λεπτά στο ψυγείο, μέχρι να σφίξει η σαντιγί.

Για την επικάλυψη

- Βάζουμε σε ένα μπολ την αμυγδαλόπαστα, το χρώμα ζαχαροπλαστικής, και ζυμώνουμε με τα χέρια μας μέχρι να πάει παντού το χρώμα.
- Απλώνουμε ζάχαρη άχνη στον πάγκο εργασίας και ανοίγουμε την αμυγδαλόπαστα με τη βοήθεια ενός πλάστη σε διάμετρο μεγαλύτερη από την τούρτα ώστε να μπορέσουμε να την καλύψουμε.
- Βγάζουμε την τούρτα από το ψυγείο, αφαιρούμε με προσοχή τις λαδόκολλες, τοποθετούμε την αμυγδαλόπαστα από πάνω, και εφαρμόζουμε ελαφρά με τα χέρια μας.
- Κόβουμε με ένα μαχαιράκι την αμυγδαλόπαστα που περισσεύει.
- Στολίζουμε από πάνω με τα βατόμουρα και πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη.