



# Ρεβανί Βέροιας

15'

Χρόνος  
Εκτέλεσης

60''

Χρόνος  
Αναμονής

30'

Χρόνος  
Ψησίματος

8-10

Μερίδες

2

Βαθμός  
Δυσκολίας

## Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το σιρόπι

- Βάζουμε σε μια [κατσαρόλα](#) το νερό, τη ζάχαρη, τις φλούδες από τα πορτοκάλια και μεταφέρουμε σε δυνατή φωτιά.
- Μόλις πάρει μια βράση και λιώσει η ζάχαρη αφαιρούμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το κονιάκ.
- Αφήνουμε στην άκρη να κρυσώσει καλά.

Για το κέικ

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170° C στον αέρα.
- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε τη ζάχαρη, τα αυγά και χτυπάμε με το σύρμα σε δυνατή ταχύτητα για 5-6 λεπτά να αφρατέψει καλά.
- Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι, το μπέικιν, τις βανιλίνες, το σιμιγδάλι, αλάτι και ανακατεύουμε.
- Μεταφέρουμε τα στερεά υλικά στο μίξερ με τα υπόλοιπα υλικά και προσθέτουμε το ξύσμα από το πορτοκάλι και το γιαούρτι. Χτυπάμε στο μίξερ για 10 δευτερόλεπτα και αφαιρούμε.
- Βουτυρώνουμε και πασπαλίζουμε με σιμιγδάλι ένα [ταψί 32x25 εκ.](#) και απλώνουμε το μείγμα. Ψήνουμε για 30 λεπτά.
- Αφαιρούμε από τον φούρνο και όσο είναι καυτό περιχύνουμε με το κρύο σιρόπι με τη βοήθεια μιας κουτάλας.
- Αφήνουμε στην άκρη για 1 ώρα μέχρι να απορροφηθεί και κρυσώσει.
- Σερβίρουμε με φιστίκια Αιγίνης, παγωτό, φλούδες πορτοκαλιού και φύλλα δυόσμου.

## Συστατικά

Για το σιρόπι

- 650 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 600 γρ. νερό
- 1 στικ κανέλα
- φλούδες πορτοκαλιού, από 2 πορτοκάλια
- 50 γρ. κονιάκ

Για το κέικ

- 200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 3 αυγά, μεσαία
- 170 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- ξύσμα πορτοκαλιού, από 2 πορτοκάλια
- 1/2 κ.γ. κοφτό βανίλια σε σκόνη
- 20 γρ. μπέικιν πάουντερ
- 40 γρ. σιμιγδάλι, ψιλό
- 1 πρέζα αλάτι
- 200 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- βούτυρο, για το ταψί
- σιμιγδάλι, για το ταψί

Για το σερβίρισμα

- φιστίκια Αιγίνης
- παγωτό
- φλούδες πορτοκαλιού
- φύλλα δυόσμου

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

495 Θερμίδες (kcal)	5.5 Λιπαρά (γρ.)	2.8 Κορ.Λίπη (γρ.)	103.0 Υδατ/κες (γρ.)
25%	8%	14%	40%
86.0 Σάκχαρα (γρ.)	6.5 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.75 Αλάτι (γρ.)
96%	13%	4%	13%