



Βασιλόπιτα τσουρέκι

30'Χρόνος
Εκτέλεσης**2 ώρες'**Χρόνος
Αναμονής**90'**Χρόνος
Ψησίματος**10-12**

Μερίδες

2Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Ρίχνουμε στο μούλι τη μαστίχα, το μαχλέπι, τον κακουλέ (κάρδαμο), 40 γρ. ζάχαρη και χτυπάμε μέχρι να σπάσουν τελείως τα μυρωδικά μας και να γίνει σκόνη.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε και τα υπόλοιπα 200 γρ. από τη ζάχαρή μας και χτυπάμε για λίγο ακόμα. Με αυτόν τον τρόπο αρωματίζουμε τη ζάχαρη και την κάνουμε περίπου σαν άχνη.
- Στον κάδο του μίξερ ρίχνουμε το νερό, το γάλα, τη μαγιά, την αρωματισμένη ζάχαρη και ανακατεύουμε με το σύρμα.
- Προσθέτουμε το αλεύρι, το ξύσμα πορτοκαλιού, τα αυγά και χτυπάμε με τον γάντζο για 15 λεπτά μέχρι να αρχίσει να φεύγει η ζύμη από τα τοιχώματα του μίξερ.
- Σε αυτό το σημείο αν θέλουμε προσθέτουμε σε ένα μπολ τις σταφίδες, τα κράμπερις, τα κοντίτια, το κονιάκ, ανακατεύουμε με ένα κουτάλι και αφήνουμε στην άκρη για να ρουφήξουν το αλκοόλ.
- Στην συνέχεια προσθέτουμε στον κάδο το βούτυρο σε μικρά κομμάτια και αν θέλουμε το μείγμα των αποξηραμένων εσπεριδοειδών.
- Χτυπάμε μέχρι να απορροφηθεί το βούτυρο για 3-4 λεπτά.
- Το μείγμα μας θα βγει πολύ ρευστό αλλά αυτό δεν πρέπει να μας φοβίζει. Αυτό είναι το μυστικό για μια ζουμερή και αφράτη Βασιλόπιτα τσουρέκι.
- Βουτυρώνουμε μία **20άρα φόρμα** και στρώνουμε στον πάτο της μία λαδόκολλα.
- Παίρνουμε ένα φύλλο αλουμινόχαρτο, τοποθετούμε πάνω του μία λαδόκολλα και τους δίνουμε μία κυλινδρική μορφή (θέλουμε να τους δώσουμε σχήμα). Στην συνέχεια τα βάζουμε μέσα στην φόρμα και φροντίζουμε να αγκαλιάσει-ακουμπήσει τα τοιχώματά της (τα τοποθετούμε περιμετρικά του τοιχώματος της φόρμας).
- Αδειάζουμε μέσα το μείγμα μας προσεκτικά και τοποθετούμε μέσα το φλουρί.
- Σκεπάζουμε προσεκτικά με μία πετσέτα και αφήνουμε στην άκρη για 1 ½ - 2 ώρες μέχρι να διπλασιαστεί-τριπλασιαστεί σε όγκο.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Ψήνουμε για περίπου 75-90 λεπτά. Ελέγχουμε με ένα μαχαίρι αν έχει ψηθεί το τσουρέκι μας.
- Αφού ψηθεί την διακοσμούμε και **πασπαλίζουμε** με ζάχαρη άχνη ή εναλλακτικά αφήνουμε την βασιλόπιτα μας να κρυσώσει καλά και στη συνέχεια ρίχνουμε από πάνω τη γκανάζ.

Για τη γκανάζ

- Σε ένα μπολάκι, ρίχνουμε την κουβερτούρα και την κρέμα γάλακτος και ζεσταίνουμε για 1-1,5 λεπτό στα 800 watt στο φούρνο μικροκυμάτων (ή σε μπεν μαρί) και ανακατεύουμε. Θέλουμε η γκανάζ να έχει πήξει και να μην είναι πάρα πολύ ρευστή.

Συστατικά

- 1/2 κ.γ. μαχλέπι
- 1/4 κ.γ. μαστίχα
- 1/2 κ.γ. κάρδαμο (κακουλέ)
- 240 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 100 ml νερό
- 100 ml γάλα, 3,5%
- 18 γρ. μαγιά ξηρή
- 640 γρ. αλεύρι σκληρό
- Ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι
- 6 αβγά
- 120 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου

Προαιρετικά για τη γέμιση

- 60 γρ. σταφίδες, ξανθές
- 60 γρ. σταφίδες, μαύρες
- 60 γρ. cranberries, αποξηραμένα
- 60 γρ. κόντιτα
- 30 γρ. κονιάκ

Προαιρετικά για τη γκανάζ

- 200 γρ. κουβερτούρα
- 150 γρ. κρέμα γάλακτος 35%

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

564 Θερμίδες (kcal)	21.0 Λιπαρά (γρ.)	12.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	78.0 Υδατ/κες (γρ.)
28%	30%	60%	30%
37.0 Σάκχαρα (γρ.)	13.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	3.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.17 Αλάτι (γρ.)
41%	26%	12%	3%