
ΔΗΜΗΤΡΑ ΧΑΤΖΗ
ΓΙΟΡΤΙΝΕΣ
ΤΟΥΡΤΕΣ, ΚΕΙΚ
ΚΑΙ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ
Πλούσιες συνταγές
για ένα μαγικό
γιορτινό τραπέζι
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ
ΜΟΝΤΕΡΝΑ
ΓΙΟΡΤΙΝΑ
ΝΟΣΤΙΜΑ
ΔΗΜΗΤΡΑ ΧΑΤΖΗ

LIBROVA

ΒΙΒΛΙΟ 2 · ΔΩΡΟ

Γιορτινές Τούρτες, Κέικ και Επιδόρπια

Πλούσιες συνταγές για ένα μαγικό γιορτινό τραπέζι

Παραδοσιακά · Μοντέρνα · Γιορτινά · Νόστιμα

Δήμητρα Χατζή

LIBROVA · 2026

Η περιοχή πελατών σας
Όλα τα βιβλία της συλλογής σας είναι πάντα διαθέσιμα σε αυτή τη διεύθυνση:
https://librova.eu/el-gr/pages/periochi-pelaton-christougenniatika-glyka-x7q4m2

Γιορτινές Τούρτες, Κέικ και Επιδόρπια – Πλούσιες συνταγές για ένα μαγικό γιορτινό τραπέζι
Δήμητρα Χατζή

© 2026 Librova. Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Η έκδοση προορίζεται αποκλειστικά για προσωπική χρήση του αγοραστή. Απαγορεύεται η αντιγραφή, η κοινοποίηση ή η μεταπώληση χωρίς την άδεια του εκδότη.

Προσοχή: οι συνταγές περιέχουν συστατικά που μπορεί να προκαλέσουν αλλεργίες (γλουτένη, αυγό, γάλα, ξηροί καρποί κ.ά.): ελέγχετε πάντα τα υλικά όταν ψήνετε για κάποιον με αλλεργία ή δυσανεξία. Μη σερβίρετε γλυκά με ωμό αυγό σε εγκύους, μικρά παιδιά, ηλικιωμένους ή άτομα με εξασθενημένο ανοσοποιητικό· χρησιμοποιήστε τις εναλλακτικές που προτείνονται. Όταν τα παιδιά βοηθούν στην κουζίνα, τον φούρνο, το καυτό λάδι και τα μαχαίρια τα χειρίζεται πάντα ένας ενήλικας. Τα ποτά και τα σιρόπια με αλκοόλ δεν είναι για

παιδιά. Οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες εξαρτώνται από τον φούρνο σας: προσέχετε πάντα το πρώτο ταψί.

Περιεχόμενα

1. Από τη συγγραφέα
2. Πριν ξεκινήσετε
3. Γιορτινά κέικ
4. Τάρτες
5. Παραδοσιακά ελληνικά γλυκά των γιορτών
6. Μοντέρνα γλυκά και γλυκά χωρίς φούρνο
7. Το γιορτινό τραπέζι

Από τη συγγραφέα

Υπάρχει μια στιγμή, λίγες μέρες πριν από τα Χριστούγεννα, που τη λατρεύω: ο φούρνος είναι αναμμένος, η κουζίνα ζεσταίνεται και όλο το σπίτι αρχίζει να μυρίζει κανέλα, πορτοκάλι και βούτυρο. Δεν χρειάζεται να φωνάξετε κανέναν. Έρχονται μόνοι τους, ένας ένας, να ρωτήσουν αν είναι έτοιμο.

Αυτό το βιβλίο γεννήθηκε από εκείνη τη στιγμή. Μάζεψα εδώ τα κέικ, τις τάρτες και τα γλυκά που στήνουν ένα γιορτινό τραπέζι: το τσουρέκι-στεφάνι με τα φρουί γλασέ και τη βασιλόπιτα της Πρωτοχρονιάς, τον μπακλαβά και το γαλακτομπούρεκο, τις δίπλες και τους λουκουμάδες με μέλι, το ρυζόγαλο με την κανέλα, την τάρτα αμυγδάλου, αλλά και μερικά πιο μοντέρνα γλυκά χωρίς φούρνο, που αρέσουν σε μικρούς και μεγάλους.

Έγραψα κάθε συνταγή σκεπτόμενη όσους κάνουν τα πρώτα τους βήματα στη ζαχαροπλαστική. Οι ποσότητες είναι σε γραμμάρια και χιλιοστόλιτρα, τα βήματα είναι αριθμημένα και, όπου γίνεται, σας λέω πώς θα καταλάβετε ότι κάτι είναι έτοιμο: το χρώμα, το ξυλάκι που βγαίνει στεγνό, η κρέμα που «ντύνει» την πίσω πλευρά του κουταλιού. Σας λέω επίσης πόσο κρατάει κάθε γλυκό και ποιο είναι το πιο συνηθισμένο λάθος, για να σας πετύχει από την πρώτη φορά.

Δεν χρειάζεστε ειδικό εξοπλισμό. Ένα μεγάλο μπολ, ένα απλό μίξερ χειρός, ένα ταψί και δύο τρεις φόρμες αρκούν σχεδόν για όλα. Και δεν χρειάζεται να τα φτιάξετε όλα την ίδια μέρα: στο τελευταίο κεφάλαιο θα βρείτε ένα πρόγραμμα για τις 22, 23, 24 και 25 Δεκεμβρίου, με όσα μπορείτε να ετοιμάσετε από πριν και όσα καλύτερα να αφήσετε για την τελευταία στιγμή.

Ξεκινήστε από το κεφάλαιο «Πριν ξεκινήσετε». Είναι λίγες μόνο σελίδες, αλλά εξηγεί τα βασικά που θα χρησιμοποιείτε σχεδόν σε κάθε συνταγή: τη γλυκιά ζύμη τάρτας, τη σφιχτή μαρέγκα, το μπεν μαρί και τις θερμοκρασίες του φούρνου.

Ύστερα διαλέξτε μια συνταγή, φωνάξτε κάποιον να σας κρατήσει συντροφιά και ανάψτε τον φούρνο. Τα υπόλοιπα θα έρθουν μόνα τους.

Καλά Χριστούγεννα, με γεμάτο τραπέζι και ζεστό σπίτι.

Δήμητρα Χατζή

Πριν ξεκινήσετε

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε τα βασικά που θα χρησιμοποιείτε σε όλο το βιβλίο. Διαβάστε το μία φορά, με την ησυχία σας. Ύστερα, κάθε φορά που μια συνταγή αναφέρει «γλυκιά ζύμη τάρτας», «σφιχτή μαρέγκα» ή «μπεν μαρί», μπορείτε να γυρίζετε εδώ.

Οι μετρήσεις του βιβλίου

- **1 κ.σ.** (κουταλιά της σούπας) = 15 ml. **1 κ.γ.** (κουταλάκι του γλυκού) = 5 ml. Οι κουταλιές είναι πάντα σιμέ (ίσιες), εκτός αν η συνταγή γράφει «γεμάτη».
- **Αυγά:** μεσαία (περίπου 55–60 g με το τσόφλι), σε θερμοκρασία δωματίου.
- **Βούτυρο:** πάντα ανάλατο. «Μαλακό» σημαίνει ότι αφήνει εύκολα το αποτύπωμα του δαχτύλου, χωρίς να έχει λιώσει (βγάλτε το από το ψυγείο 1 ώρα πριν).
- **Αλεύρι:** αλεύρι για όλες τις χρήσεις για κέικ, τάρτες και γλυκά ταψιού· σκληρό αλεύρι (ή ειδικό αλεύρι για τσουρέκι) για τις ζύμες με μαγιά, όπως το τσουρέκι-στεφάνι και η πολίτικη βασιλόπιτα. Αν έχετε μόνο ένα, χρησιμοποιήστε για όλα το αλεύρι για όλες τις χρήσεις.

- Το **μπέικιν πάουντερ** φουσκώνει τα κέικ. Η **μαγιά** (νωπή ή ξηρή) είναι για τις ζύμες που φουσκώνουν με τον χρόνο, όπως το τσουρέκι και οι λουκουμάδες. Δεν αντικαθιστά το ένα το άλλο.
- Η ζυγαριά κουζίνας είναι η καλύτερη επένδυση που μπορείτε να κάνετε. Στη ζαχαροπλαστική το ζύγισμα πετυχαίνει πολύ περισσότερο από τα φλιτζάνια.

Φόρμες και εξοπλισμός

Δεν χρειάζεται να τα έχετε όλα. Αυτές είναι οι φόρμες που χρησιμοποιούνται στο βιβλίο και τι μπορείτε να βάλετε στη θέση τους.

Φόρμα	Για	Εναλλακτικά
Στρογγυλή φόρμα 24 cm (καλύτερα με αποσπώμενα τοιχώματα)	Απλά κέικ, τσιζκέικ	Φόρμα 22 cm: το κέικ θα βγει πιο ψηλό και θέλει 5–10 λεπτά παραπάνω
Φόρμα τάρτας 24–26 cm με αποσπώμενο πάτο	Όλες τις τάρτες	Ρηχή στρογγυλή φόρμα, στρωμένη με λαδόκολλα
Φόρμα κέικ με τρύπα 24 cm (κουγκλόφ)	Κέικ μήλου με μπαχαρικά	Στρογγυλή φόρμα 24 cm, με 5 λεπτά παραπάνω

Φόρμα	Για	Εναλλακτικά
Στρογγυλή φόρμα 28 cm	Βασιλόπιτες	Φόρμα 26 cm: η πίτα βγαίνει πιο ψηλή και θέλει 10 λεπτά παραπάνω
Μακρόστενη φόρμα κέικ 25–28 cm	Κέικ με ξερά φρούτα και ξηρούς καρπούς	Δύο μικρές μακρόστενες φόρμες, με 15 λεπτά λιγότερο
Ταψί 25 × 35 cm	Μπακλαβάς, γαλακτομπούρεκο, καρυδόπιτα, πορτοκαλόπιτα	Ταψί 30 × 23 cm: τα γλυκά βγαίνουν λίγο πιο ψηλά
Ταψί φούρνου 30 × 40 cm	Κορμός, τσουρέκι-στεφάνι	Η λαμαρίνα του φούρνου, στρωμένη με λαδόκολλα
Φόρμα για κρεμ καραμελέ 20–22 cm	Κρεμ καραμελέ	Ψηλή στρογγυλή φόρμα, χωρίς αποσπώμενο πάτο

Θα σας φανούν επίσης χρήσιμα: ένα μίξερ (αρκεί ένα χειρός), δύο μεγάλα μπολ, ένα σύρμα χτυπήματος, μια μαρίζ (σπάτουλα σιλικόνης), ένας πλάστης, λαδόκολλα, μια κατσαρόλα με χοντρό πάτο, μια τρυπητή κουτάλα κι ένα μακρύ ξυλάκι για σουβλάκι (ή μια οδοντογλυφίδα) για να ελέγχετε τα κέικ.

Γλυκιά ζύμη τάρτας: η βάση σχεδόν όλων των ταρτών

Η γλυκιά ζύμη τάρτας είναι μια τραγανή, βουτυράτη ζύμη. Γίνεται σε 10 λεπτά, αλλά χρειάζεται να ξεκουραστεί στο ψυγείο. Μπορείτε να τη φτιάξετε 2 ή 3 μέρες νωρίτερα και να τη φυλάξετε στο ψυγείο, τυλιγμένη σε μεμβράνη.

Γλυκιά ζύμη τάρτας (βάση για μία τάρτα 24–26 cm)

Ποσότητα: 1 βάση τάρτας · Χρόνος: 15 λεπτά + 1 ώρα στο ψυγείο + 20 λεπτά ψήσιμο · Φούρνος: 180°C (στον αέρα 160°C) · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα

Αυτή είναι η ζύμη που θα χρησιμοποιήσετε στις τάρτες του κεφαλαίου 4. Μένει σφιχτή, δεν μαζεύει πολύ στο ψήσιμο και αντέχει καλά τις υγρές γεμίσεις.

ΥΛΙΚΑ

- 250 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 80 g ζάχαρη άχνη
- 1 πρέζα αλάτι
- 125 g ανάλατο βούτυρο, κρύο, σε μικρά κυβάκια
- 1 ολόκληρο αυγό, κρύο
- 1 κ.σ. κρύο νερό (μόνο αν χρειαστεί)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατέψτε το αλεύρι, τη ζάχαρη άχνη και το αλάτι.
2. Προσθέστε το κρύο βούτυρο. Τρίψτε το μέσα στο αλεύρι με τις άκρες των δαχτύλων, γρήγορα, μέχρι το μείγμα να μοιάζει με χοντρή άμμο. Δεν πρέπει να μείνουν κομμάτια βουτύρου μεγαλύτερα από ένα ρεβίθι.
3. Προσθέστε το χτυπημένο αυγό και ανακατέψτε με μια σπάτουλα ή με το χέρι, μόνο μέχρι να μαζευτεί η ζύμη

σε μπάλα. Αν θρυμματίζεται, προσθέστε την κουταλιά κρύο νερό. Μην τη ζυμώνετε περισσότερο απ' όσο χρειάζεται: η πολυδουλεμένη ζύμη σκληραίνει.

4. Πιέστε τη μπάλα σε δίσκο πάχους 2 cm, τυλίξτε τον σε μεμβράνη και βάλτε τον στο ψυγείο για τουλάχιστον 1 ώρα.
5. Ανοίξτε τη ζύμη ανάμεσα σε δύο φύλλα λαδόκολλας σε πάχος 3–4 mm, σε κύκλο περίπου 5 cm φαρδύτερο από τη φόρμα.
6. Στρώστε τη στη βουτυρωμένη φόρμα, πιέζοντας καλά στον πάτο και στα τοιχώματα. Κόψτε ό,τι περισσεύει περνώντας τον πλάστη πάνω από το χείλος. Τρυπήστε τον πάτο με ένα πιρούνι.
7. Βάλτε τη στρωμένη φόρμα στο ψυγείο για 15–20 λεπτά, όσο προθερμαίνεται ο φούρνος στους 180°C (στον αέρα 160°C).

ΤΥΦΛΟ ΨΗΣΙΜΟ (ΟΤΑΝ ΤΟ ΖΗΤΑ Η ΣΥΝΤΑΓΗ)

1. Σκεπάστε τη ζύμη με τσαλακωμένη λαδόκολλα και γεμίστε τη με ξερά φασόλια ή ρεβίθια (μπαίνουν μόνο για βάρος και μπορείτε να τα κρατήσετε για την επόμενη φορά).
2. Ψήστε για 15 λεπτά. Αφαιρέστε προσεκτικά τη λαδόκολλα με τα όσπρια.

3. Ξαναβάλτε στον φούρνο για 5–8 λεπτά, μέχρι να στεγνώσει ο πάτος και να ροδίσουν ελαφρά οι άκρες.

Διατήρηση: η ωμή ζύμη κρατά 3 μέρες στο ψυγείο ή 2 μήνες στην κατάψυξη (ξεπαγώστε τη στο ψυγείο από το βράδυ). Η ψημένη βάση κρατά 2 μέρες σε καλά κλεισμένο δοχείο. Συχνό λάθος: η ζύμη μαζεύει στον φούρνο. Αυτό συμβαίνει όταν έχει δουλευτεί πολύ ή δεν έχει ξεκουραστεί στο κρύο· τηρείτε πάντα τους χρόνους στο ψυγείο.

Σφιχτή μαρέγκα: πώς χτυπάμε τα ασπράδια

Τα χτυπημένα ασπράδια δίνουν αφράτη υφή στη βασιλόπιτα, στον κορμό, στη μους και στην πάβλοβα. Για να σας πετύχουν:

1. Χρησιμοποιήστε ένα πολύ καθαρό και στεγνό μπολ, γυάλινο ή μεταλλικό. Το παραμικρό ίχνος λιπαρής ουσίας εμποδίζει τα ασπράδια να φουσκώσουν.
2. Ξεχωρίστε τα αυγά προσεκτικά: μία σταγόνα κρόκου φτάνει για να χαλάσει τα ασπράδια. Ξεχωρίστε κάθε αυγό πρώτα σε ένα φλιτζάνι και μετά ρίξτε το στο μπολ.
3. Τα ασπράδια σε θερμοκρασία δωματίου φουσκώνουν περισσότερο από τα κρύα.
4. Αρχίστε το χτύπημα σε μέτρια ταχύτητα. Όταν αφρίσουν και ασπρίσουν, ανεβάστε την ταχύτητα.
5. Αν η συνταγή έχει ζάχαρη, προσθέστε τη σιγά σιγά, μία κουταλιά τη φορά, μόνο όταν τα ασπράδια έχουν γίνει

λευκά και αδιαφανή.

6. **Σφιχτή μαρέγκα:** όταν σηκώνετε τους αναδευτήρες, τα ασπράδια σχηματίζουν όρθιες κορυφές που δεν γέρνουν· αν γυρίσετε το μπολ ανάποδα, δεν γλιστρούν.
7. Για να τα ενσωματώσετε σε ένα μείγμα, χρησιμοποιήστε μια μαρίζ, από κάτω προς τα πάνω, με πλατιές, αργές κινήσεις, χωρίς να χτυπάτε.

> **Συμβουλή:** αν τα χτυπήσετε υπερβολικά, τα ασπράδια κόβουν και βγάζουν νερά. Σταματήστε μόλις σχηματίσουν σφιχτές, γυαλιστερές κορυφές.

Μπεν μαρί

Το μπεν μαρί (υδατόλουτρο) χρησιμεύει για ήπιο και ομοιόμορφο μαγείρεμα: κρέμες, πουτίγκες και ορισμένα τσιζκέικ. Γίνεται με δύο τρόπους:

- **Στον φούρνο:** βάλτε τη φόρμα μέσα σε ένα μεγαλύτερο ταψί και ρίξτε ζεστό νερό στο ταψί, μέχρι να φτάσει στη μέση του ύψους της φόρμας. Ρίξτε το νερό όταν το ταψί είναι ήδη μέσα στον φούρνο, για να μη χυθεί στη διαδρομή.
- **Στο μάτι της κουζίνας:** βάλτε ένα μπολ πάνω από μια κατσαρόλα με νερό που σιγοβράζει σε χαμηλή φωτιά, προσέχοντας να μην ακουμπά ο πάτος του μπολ στο νερό.

Έτσι λιώνετε σοκολάτα και ζεσταίνετε ασπράδια με ζάχαρη (ελβετική μαρέγκα).

> **Προσοχή:** το νερό και ο ατμός του μπεν μαρί μπορεί να σας κάψουν. Φοράτε γάντια φούρνου και βγάζετε πρώτα τη φόρμα και μετά το ταψί με το νερό, αφού κρυώσει λίγο.

Θερμοκρασίες φούρνου

Όλες οι θερμοκρασίες του βιβλίου αφορούν **συμβατικό φούρνο** (πάνω-κάτω αντιστάσεις). Αν ψήνετε **στον αέρα**, χαμηλώστε τη θερμοκρασία κατά **20°C**. Ανάψτε τον φούρνο τουλάχιστον 15 λεπτά πριν, για να είναι καλά ζεστός όταν μπει το γλυκό.

Για	Πάνω-κάτω	Αέρας
Πάβλοβα και μαρέγκες	120–140°C	100–120°C
Πυκνά κέικ (με ξερά φρούτα και καρπούς, με μέλι), μπακλαβάς	160°C	140°C
Κρέμες σε μπεν μαρί, τάρτες με κρέμα	160–170°C	140–150°C
Κανονικά κέικ, τάρτες, βασιλόπιτες, τσουρέκι, σιροπιαστά ταψιού	180°C	160°C
Λεπτό παντεσπάνι για ρολό (κορμός)	200°C	180°C

Πώς καταλαβαίνετε ότι ένα κέικ ψήθηκε: βυθίστε ένα ξυλάκι στο κέντρο. Αν βγει καθαρό ή με λίγα στεγνά ψίχουλα, είναι έτοιμο. Αν βγει με υγρό χυλό, αφήστε το άλλα 5 λεπτά και ξαναδοκιμάστε. Μην ανοίγετε τον φούρνο στα πρώτα δύο τρίτα του χρόνου: το κέικ μπορεί να πέσει.

> **Συμβουλή:** κάθε φούρνος είναι διαφορετικός. Την πρώτη φορά που φτιάχνετε μια συνταγή, αρχίστε να ελέγχετε 5 λεπτά πριν από τον χρόνο που αναφέρεται και σημειώστε στο περιθώριο τον σωστό χρόνο για τον δικό σας φούρνο.

Τηγάνισμα με ασφάλεια

Οι δίπλες και οι λουκουμάδες τηγανίζονται σε λάδι. Όλα πάνε καλά αν ακολουθήσετε αυτούς τους κανόνες:

- Χρησιμοποιήστε μια βαθιά, φαρδιά κατσαρόλα, με λάδι μέχρι το 1/3 του ύψους της, ποτέ πάνω από τη μέση.
- Σωστή θερμοκρασία: 165–175°C. Χωρίς θερμόμετρο, ρίξτε ένα μικρό κομματάκι ζύμης: πρέπει να ανέβει στην επιφάνεια μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα και να αφρίσει, χωρίς να σκουρύνει αμέσως.
- Τηγανίζετε λίγα κομμάτια τη φορά, για να μην πέφτει η θερμοκρασία του λαδιού.
- Στραγγίζετε πάντα σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας.

> **Προσοχή:** ποτέ μη ρίχνετε νερό σε καυτό λάδι και ποτέ μην αφήνετε την κατσαρόλα αφύλακτη στη φωτιά. Γυρίστε τη λαβή της κατσαρόλας προς τα μέσα, μακριά από την άκρη της εστίας. Αν το λάδι πάρει φωτιά, κλείστε την εστία και σκεπάστε με ένα καπάκι ή μια βρεγμένη πετσέτα· ποτέ με νερό. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από την κουζίνα σε όλη τη διάρκεια του τηγανίσματος.

Αλλεργιογόνα

Σε κάθε συνταγή, στη γραμμή με τις πληροφορίες, αναφέρουμε τα κύρια αλλεργιογόνα: **γλουτένη**, **αυγό**, **γάλα** και **ξηρούς καρπούς** (αμύγδαλα, καρύδια, κουκουνάρι, φουντούκια). Αν έχετε καλεσμένους με αλλεργίες, ελέγξτε επίσης τις ετικέτες των προϊόντων που αγοράζετε (σοκολάτα, φρουί γλασέ, μπισκότα, φύλλο κρούστας), γιατί μπορεί να περιέχουν ίχνη.

Ωμά αυγά και ευαίσθητες ομάδες

Σχεδόν όλες οι συνταγές του βιβλίου μαγειρεύουν καλά τα αυγά. Η εξαίρεση είναι η κλασική μους σοκολάτας, που έχει ωμά αυγά.

Προσοχή: τα γλυκά με ωμά αυγά δεν είναι κατάλληλα για εγκύους, μικρά παιδιά, ηλικιωμένους και άτομα με εξασθενημένο ανοσοποιητικό. Σε αυτές τις περιπτώσεις χρησιμοποιήστε παστεριωμένα ασπράδια και κρόκους (πωλούνται σε χάρτινη συσκευασία, στο ψυγείο του σούπερ μάρκετ) ή διαλέξτε την εναλλακτική εκδοχή της συνταγής. Χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα αυγά, εντός ημερομηνίας, και φυλάτε αυτά τα γλυκά στο ψυγείο.

Οργανώνοντας το γιορτινό τραπέζι

Ένα όμορφο χριστουγεννιάτικο τραπέζι δεν χρειάζεται δέκα γλυκά. Χρειάζεται ποικιλία και καλή οργάνωση. Ένας απλός κανόνας:

- **1 γιορτινό κέικ** (το τσουρέκι-στεφάνι, ο κορμός ή το κέικ μελιού)·
- **1 τάρτα**·
- **2 ή 3 παραδοσιακά γλυκά** (μπακλαβάς, γαλακτομπούρεκο, δίπλες ή ρυζόγαλο)·
- **1 κρύο γλυκό**, φτιαγμένο από την προηγούμενη μέρα (μους, τσιζκέικ ή μωσαϊκό).

Για 8–10 άτομα αυτός ο συνδυασμός αρκεί, και περισσεύει και για την επομένη. Διαλέξτε τουλάχιστον δύο γλυκά που φτιάχνονται από πριν. Στο κεφάλαιο 7 θα βρείτε όλο το

πρόγραμμα, μέρα με τη μέρα, και πότε να ετοιμάσετε τη βασιλόπιτα της Πρωτοχρονιάς.

Γιορτινά κέικ

Τα κέικ είναι το κέντρο του γιορτινού τραπεζιού. Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε το τσουρέκι-στεφάνι με τα φρουί γλασέ, δύο βασιλόπιτες για την Πρωτοχρονιά, την πολίτικη με μαγιά και την αφράτη βασιλόπιτα-κέικ, το κέικ μελιού με τα μπαχαρικά και τον σοκολατένιο κορμό, αλλά και μερικά πιο απλά κέικ που γίνονται σε ένα απόγευμα και αρέσουν σε όλους. Οι ζύμες με μαγιά (το τσουρέκι-στεφάνι και η πολίτικη βασιλόπιτα) θέλουν περισσότερο χρόνο, αλλά σχεδόν όλος αυτός ο χρόνος είναι αναμονή: η ζύμη δουλεύει μόνη της.

Γιορτινό τσουρέκι-στεφάνι με φρουί γλασέ

Ποσότητα: 1 μεγάλο στεφάνι, 12 κομμάτια · Χρόνος: 45 λεπτά + 3–4 ώρες φούσκωμα + 35 λεπτά ψήσιμο · Φούρνος: 180°C (στον αέρα 160°C) · Δυσκολία: Μέτρια · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα, ξηροί καρποί

Ο βασιλιάς του γιορτινού τραπεζιού: μια μαλακή, γλυκιά ζύμη που μυρίζει πορτοκάλι και λεμόνι, γεμάτη φρουί γλασέ και ξηρούς καρπούς. Φτιαγμένο στο σπίτι, έχει γεύση γιορτής από την πρώτη μπουκιά.

ΥΛΙΚΑ

Για τη ζύμη:

- 500 g σκληρό αλεύρι ή αλεύρι για τσουρέκι (και λίγο ακόμα για τον πάγκο)
- 25 g νωπή μαγιά (ή 10 g ξηρή μαγιά)
- 120 ml χλιαρό γάλα
- 100 g ζάχαρη
- ½ κ.γ. αλάτι
- 3 αυγά
- 100 g ανάλατο βούτυρο, μαλακό
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι και 1 λεμόνι
- 50 ml Μαυροδάφνη ή άλλο γλυκό κόκκινο κρασί (ή χυμό πορτοκαλιού)

Για τη γέμιση:

- 150 g φρουί γλασέ, ψιλοκομμένα
- 50 g σταφίδες σουλτανίνες
- 50 g καρύδια, χοντροσπασμένα
- 30 g κουκουνάρι

Για το στόλισμα:

- 1 κρόκος χτυπημένος με 1 κ.σ. γάλα
- 100 g φρουί γλασέ ολόκληρα ή σε φέτες (σύκο, πορτοκάλι, κεράσι, αχλάδι)
- Μερικά ολόκληρα καρύδια και αμύγδαλα
- 2 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική ή άχνη
- 2 κ.σ. μαρμελάδα βερίκοκο (προαιρετικά, για γυαλάδα)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Από το προηγούμενο βράδυ, ή 1 ώρα πριν, μουλιάστε τις σταφίδες στο κρασί.
2. Διαλύστε τη μαγιά στο χλιαρό γάλα (πρέπει να είναι ζεστό στην αφή, ποτέ καυτό) με 1 κ.γ. από τη ζάχαρη. Αφήστε 10 λεπτά, μέχρι να αφρίσει.
3. Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατέψτε το αλεύρι, την υπόλοιπη ζάχαρη, το αλάτι και τα ξύσματα. Ανοίξτε μια λακκούβα στη μέση και ρίξτε τη μαγιά, τα αυγά και το κρασί που στραγγίσατε από τις σταφίδες (κρατήστε τις σταφίδες).

4. Ανακατέψτε με μια ξύλινη κουτάλα μέχρι να μαζευτεί η ζύμη. Βγάλτε τη στον αλευρωμένο πάγκο και ζυμώστε 10 λεπτά. Η ζύμη θα κολλάει: είναι φυσιολογικό. Μην προσθέτετε πολύ αλεύρι.
5. Προσθέστε το μαλακό βούτυρο σε 3 δόσεις, ζυμώνοντας καλά ανάμεσα σε κάθε δόση. Συνεχίστε το ζύμωμα άλλα 5–8 λεπτά, μέχρι η ζύμη να γίνει λεία και ελαστική και να ξεκολλά από τα χέρια. Αν έχετε κουζινομηχανή με γάντζο, ζυμώστε σε χαμηλή ταχύτητα 10–12 λεπτά συνολικά.
6. Προσθέστε τις σταφίδες, τα ψιλοκομμένα φρουί γλασέ, τα καρύδια και το κουκουνάρι και ζυμώστε μόνο μέχρι να μοιραστούν ομοιόμορφα.
7. Πλάστε μια μπάλα, βάλτε τη σε λαδωμένο μπολ, σκεπάστε με μεμβράνη και μια πετσέτα και αφήστε τη να φουσκώσει σε ζεστό μέρος, μακριά από ρεύματα αέρα, για 2 με 3 ώρες, μέχρι να διπλασιαστεί.
8. Στρώστε το ταψί με λαδόκολλα. Πλάστε τη ζύμη σε μπάλα, ανοίξτε μια τρύπα στο κέντρο με τα δάχτυλα και μεγαλώστε τη σιγά σιγά, μέχρι να σχηματιστεί ένα στεφάνι διαμέτρου περίπου 28–30 cm. Βάλτε στο κέντρο ένα μικρό βουτυρωμένο μπολάκι που αντέχει στον φούρνο, για να μην κλείσει η τρύπα.

9. Σκεπάστε με μια πετσέτα και αφήστε το άλλα 45–60 λεπτά, μέχρι να φουσκώσει καλά. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180°C (στον αέρα 160°C).
10. Αλείψτε το στεφάνι με τον χτυπημένο κρόκο. Στολίστε με τα φρουί γλασέ, τα καρύδια και τα αμύγδαλα, πιέζοντάς τα ελαφρά. Πασπαλίστε με τη ζάχαρη.
11. Ψήστε για 30–35 λεπτά, μέχρι να πάρει βαθύ χρυσαφί χρώμα. Αν αρχίσει να σκουραίνει πολύ πριν από το τέλος, σκεπάστε με αλουμινόχαρτο. Είναι έτοιμο όταν ακούγεται κούφιο αν χτυπήσετε τον πάτο με τα δάχτυλα.
12. Για γυαλάδα, ζεστάνετε τη μαρμελάδα με 1 κ.σ. νερό και αλείψτε το στεφάνι όσο είναι ακόμα ζεστό. Αφήστε το να κρυώσει σε σχάρα.

Διατήρηση: 3–4 μέρες τυλιγμένο σε μεμβράνη ή σε καλά κλεισμένη σακούλα, σε θερμοκρασία δωματίου. Καταψύχεται πολύ καλά, σε φέτες, έως 1 μήνα. Συχνό λάθος: η ζύμη δεν φουσκώνει γιατί το γάλα ήταν πολύ ζεστό και «σκότωσε» τη μαγιά· χρησιμοποιείτε μόνο χλιαρό γάλα. Το αλκοόλ του κρασιού εξατμίζεται στο ψήσιμο σε μεγάλο βαθμό αλλά όχι εντελώς· αν το γλυκό είναι για παιδιά, προτιμήστε χυμό πορτοκαλιού.

Πολίτικη βασιλόπιτα με μαχλέπι και μαστίχα

Ποσότητα: 1 βασιλόπιτα 28 cm, 12–14 κομμάτια · Χρόνος: 40 λεπτά + 3–4 ώρες φούσκωμα + 40 λεπτά ψήσιμο · Φούρνος: 180°C (στον αέρα 160°C) · Δυσκολία: Μέτρια · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα, ξηροί καρποί, σουσάμι

Η βασιλόπιτα της Κωνσταντινούπολης είναι στην ουσία ένα αφράτο, αρωματικό τσουρέκι, με το χαρακτηριστικό άρωμα του μαχλεπιού και της μαστίχας. Κόβεται την Πρωτοχρονιά και το κομμάτι με το φλουρί φέρνει, λένε, καλή τύχη για όλη τη χρονιά.

ΥΛΙΚΑ

Για τη ζύμη:

- 500 g σκληρό αλεύρι ή αλεύρι για τσουρέκι
- 20 g νωπή μαγιά (ή 8 g ξηρή μαγιά)
- 100 ml χλιαρό γάλα
- 120 g ζάχαρη
- ½ κ.γ. αλάτι
- 1 κ.γ. μαχλέπι, τριμμένο
- ¼ κ.γ. μαστίχα Χίου, τριμμένη στο γουδί με 1 κ.γ. ζάχαρη
- 2 αυγά + 1 κρόκος
- 100 g ανάλατο βούτυρο, λιωμένο και χλιαρό
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 50 ml χυμός πορτοκαλιού

- 1 φλουρί (κέρμα), πλυμένο και τυλιγμένο σφιχτά σε αλουμινόχαρτο

Για το στόλισμα:

- 1 κρόκος χτυπημένος με 1 κ.σ. γάλα
- 40 g αμύγδαλα φιλέ ή ολόκληρα ασπρισμένα
- 1 κ.σ. σουσάμι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Διαλύστε τη μαγιά στο χλιαρό γάλα με 1 κ.γ. από τη ζάχαρη. Αφήστε 10 λεπτά, μέχρι να αφρίσει.
2. Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατέψτε το αλεύρι, την υπόλοιπη ζάχαρη, το αλάτι, το μαχλέπι, τη μαστίχα και το ξύσμα.
3. Χτυπήστε ελαφρά τα αυγά με τον κρόκο και τον χυμό πορτοκαλιού. Ρίξτε τα στο αλεύρι μαζί με τη μαγιά και ανακατέψτε μέχρι να μαζευτεί η ζύμη.
4. Προσθέστε το χλιαρό βούτυρο σε 3 δόσεις και ζυμώστε 10–12 λεπτά στο χέρι (ή 8–10 λεπτά στην κουζινομηχανή), μέχρι η ζύμη να γίνει μαλακή, λεία και να ξεκολλά από τα τοιχώματα. Είναι πιο μαλακή από ζύμη ψωμιού: μην προσθέτετε πολύ αλεύρι.
5. Βάλτε τη σε λαδωμένο μπολ, σκεπάστε με μεμβράνη και πετσέτα και αφήστε τη σε ζεστό μέρος 2–3 ώρες, μέχρι να διπλασιαστεί.

6. Βουτυρώστε μια στρογγυλή φόρμα 28 cm και στρώστε τον πάτο με λαδόκολλα. Ξεφουσκώστε τη ζύμη, πλάστε τη σε μπάλα και πιέστε τη να γεμίσει τη φόρμα.
7. Χώστε το τυλιγμένο φλουρί από την κάτω πλευρά της ζύμης, σε τυχαίο σημείο, και ισιώστε πάλι την επιφάνεια.
8. Σκεπάστε και αφήστε να φουσκώσει άλλα 45–60 λεπτά, μέχρι να φτάσει κοντά στο χείλος της φόρμας. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180°C (στον αέρα 160°C).
9. Αλείψτε απαλά με τον κρόκο. Σχηματίστε με τα αμύγδαλα τον αριθμό της νέας χρονιάς και πασπαλίστε την υπόλοιπη επιφάνεια με το σουσάμι.
10. Ψήστε για 35–40 λεπτά, μέχρι να ροδίσει καλά. Αν σκουραίνει γρήγορα, σκεπάστε με αλουμινόχαρτο μετά τα πρώτα 20 λεπτά. Είναι έτοιμη όταν ένα ξυλάκι βγαίνει στεγνό από το κέντρο.
11. Αφήστε τη 15 λεπτά στη φόρμα και μετά να κρυώσει εντελώς σε σχάρα.

Διατήρηση: 4 μέρες καλά τυλιγμένη, σε θερμοκρασία δωματίου. Το μαχλέπι και τη μαστίχα θα τα βρείτε σε καλά σούπερ μάρκετ, μπαχαράδικα και ζαχαροπλαστικά είδη. Συχνό λάθος: πολύ μαστίχα, που πικρίζει· ¼ κ.γ. είναι αρκετό. Όταν κόβετε τη βασιλόπιτα,

προειδοποιήστε όλους, και ιδίως τα παιδιά, να ψάχνουν προσεκτικά το φλουρί πριν δαγκώσουν.

Κέικ μελιού με μπαχαρικά

Ποσότητα: 1 κέικ 24 cm, 14 λεπτά κομμάτια · Χρόνος: 25 λεπτά + 60 λεπτά ψήσιμο · Φούρνος: 160°C (στον αέρα 140°C) · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα, ξηροί καρποί

Σκούρο, υγρό και γεμάτο μπαχαρικά, με μέλι και πετιμέζι, χωρίς μαγιά και χωρίς φούσκωμα. Όσο περνούν οι μέρες γίνεται πιο νόστιμο, γι' αυτό είναι ιδανικό για να το φτιάξετε νωρίς.

ΥΛΙΚΑ

- 400 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κ.γ. σόδα μαγειρική
- 2 κ.γ. κανέλα σε σκόνη
- 1 κ.γ. γλυκάνισο τριμμένο
- ½ κ.γ. γαρίφαλο τριμμένο
- ¼ κ.γ. μοσχοκάρυδο
- 150 g καστανή ζάχαρη
- 150 g μέλι
- 100 g πετιμέζι
- 100 g ανάλατο βούτυρο
- 2 αυγά
- Ξύσμα και χυμός από 1 πορτοκάλι (περίπου 80 ml χυμός)
- 100 g φρουί γλασέ, ψιλοκομμένα

- 100 g καρύδια και αμύγδαλα, ψιλοκομμένα
- Ολόκληρα αμύγδαλα, για το στόλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 160°C (στον αέρα 140°C). Βουτυρώστε μια στρογγυλή φόρμα 24 cm και στρώστε τον πάτο με λαδόκολλα.
2. Σε μια κατσαρόλα, σε χαμηλή φωτιά, ζεστάνετε το μέλι, το πετιμέζι, την καστανή ζάχαρη και το βούτυρο, ανακατεύοντας, μόνο μέχρι να λιώσει το βούτυρο. Μην το αφήσετε να βράσει. Κατεβάστε από τη φωτιά και αφήστε 10 λεπτά να κρυώσει λίγο.
3. Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατέψτε το αλεύρι, τη σόδα και όλα τα μπαχαρικά.
4. Προσθέστε τα αυγά και τον χυμό πορτοκαλιού στο χλιαρό μείγμα του μελιού και χτυπήστε με το σύρμα.
5. Ρίξτε τα υγρά στο αλεύρι και ανακατέψτε με μια μαρίζ, μέχρι να μη φαίνεται στεγνό αλεύρι. Ο χυλός θα είναι πηχτός και γυαλιστερός.
6. Ενσωματώστε τα φρουί γλασέ, τους ψιλοκομμένους καρπούς και το ξύσμα.
7. Αδειάστε στη φόρμα, ισιώστε την επιφάνεια και στολίστε με τα ολόκληρα αμύγδαλα σε κύκλο.
8. Ψήστε για 55–65 λεπτά. Μετά τα 40 λεπτά, σκεπάστε με αλουμινόχαρτο. Είναι έτοιμο όταν ένα ξυλάκι

βγαίνει καθαρό από το κέντρο.

9. Αφήστε το 15 λεπτά στη φόρμα και μετά σε σχάρα. Τυλίξτε το σε μεμβράνη μόνο όταν κρυώσει εντελώς.

Διατήρηση: 3 έως 4 εβδομάδες τυλιγμένο σε μεμβράνη και αλουμινόχαρτο, σε δροσερό μέρος. Είναι στα καλύτερά του μετά από 2–3 μέρες. Κόβεται σε λεπτά κομμάτια. Αν δεν βρείτε πετιμέζι, βάλτε 250 g μέλι συνολικά. Συχνό λάθος: να βράσει το μείγμα του μελιού, που πικρίζει· ζεσταίνετέ το μόνο μέχρι να λιώσει το βούτυρο.

Χριστουγεννιάτικος κορμός

Ποσότητα: 1 κορμός, 10 κομμάτια · Χρόνος: 50 λεπτά + 2 ώρες στο ψυγείο · Φούρνος: 200°C (στον αέρα 180°C) · Δυσκολία: Μέτρια · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα

Ένα σοκολατένιο παντεσπάνι τυλιγμένο σε ρολό, γεμισμένο με σαντιγί και ντυμένο με σοκολάτα, ώστε να μοιάζει με κορμό δέντρου. Εντυπωσιάζει στο τραπέζι και είναι πιο εύκολο απ' όσο φαίνεται.

ΥΛΙΚΑ

Για το παντεσπάνι:

- 4 αυγά, σε θερμοκρασία δωματίου
- 100 g ζάχαρη
- 60 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 20 g κακάο
- 1 πρέζα αλάτι
- Ζάχαρη, για να πασπαλίσετε την πετσέτα

Για τη γέμιση:

- 250 ml κρέμα γάλακτος 35%, πολύ κρύα
- 40 g ζάχαρη άχνη
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι (προαιρετικά)

Για την επικάλυψη:

- 200 g σοκολάτα κουβερτούρα

- 150 ml κρέμα γάλακτος 35%
- 20 g ανάλατο βούτυρο
- Ζάχαρη άχνη, για το «χιόνι»

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Φτιάξτε πρώτα την επικάλυψη, γιατί πρέπει να κρυώσει: ζεστάνετε την κρέμα γάλακτος μέχρι να πάρει βράση, κατεβάστε την από τη φωτιά και ρίξτε τη σπασμένη σοκολάτα και το βούτυρο. Περιμένετε 2 λεπτά και ανακατέψτε μέχρι να γίνει λεία. Αφήστε τη 1 ώρα σε θερμοκρασία δωματίου, μέχρι να αποκτήσει υφή αλειφόμενης κρέμας.
2. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 200°C (στον αέρα 180°C). Στρώστε ένα ταψί 30 × 40 cm με λαδόκολλα.
3. Χτυπήστε τα αυγά με τη ζάχαρη στο μίξερ σε δυνατή ταχύτητα για 8–10 λεπτά, μέχρι το μείγμα να ασπρίσει, να τριπλασιαστεί και, όταν σηκώνετε τους αναδευτήρες, να πέφτει σαν κορδέλα που αφήνει ίχνος στην επιφάνεια.
4. Κοσκινίστε από πάνω το αλεύρι, το κακάο και το αλάτι και ενσωματώστε με μαρίζ, από κάτω προς τα πάνω, αργά, μέχρι να μη φαίνονται ραβδώσεις αλευριού.
5. Απλώστε τον χυλό στο ταψί σε ομοιόμορφη στρώση, φτάνοντας μέχρι τις γωνίες.

6. Ψήστε για 8–10 λεπτά. Είναι έτοιμο όταν η επιφάνεια επανέρχεται αν την πιέσετε με το δάχτυλο. Μην το παραψήσετε, γιατί θα σκάσει στο τύλιγμα.
7. Πασπαλίστε μια καθαρή πετσέτα κουζίνας με ζάχαρη. Αναποδογυρίστε το ζεστό παντεσπάνι πάνω στην πετσέτα, ξεκολλήστε προσεκτικά τη λαδόκολλα και τυλίξτε το παντεσπάνι μαζί με την πετσέτα, ξεκινώντας από τη στενή πλευρά. Αφήστε το να κρυώσει τυλιγμένο, για περίπου 30 λεπτά.
8. Χτυπήστε την κρύα κρέμα γάλακτος με τη ζάχαρη άχνη και το ξύσμα, μέχρι να σφίξει.
9. Ξετυλίξτε το παντεσπάνι, απλώστε τη σαντιγί αφήνοντας ελεύθερα 2 cm στη μία άκρη και τυλίξτε το ξανά, αυτή τη φορά χωρίς την πετσέτα, πιέζοντας ελαφρά.
10. Κόψτε λοξά ένα κομμάτι 5 cm από τη μία άκρη και ακουμπήστε το στο πλάι του κορμού, για να μοιάζει με κλαδί.
11. Καλύψτε τα πάντα με τη σοκολατένια επικάλυψη και περάστε ένα πιρούνι κατά μήκος, για να μιμηθείτε τον φλοιό. Βάλτε στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες. Πριν σερβίρετε, πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη.

Διατήρηση: 2 μέρες στο ψυγείο, σκεπασμένος. Παραλλαγή: για πιο σταθερή γέμιση, αντί για σαντιγί χτυπήστε 200 g μασκαρπόνε με 150

ml κρέμα γάλακτος και 50 g ζάχαρη άχνη. Συχνό λάθος: το παντεσπάνι σκάει στο τύλιγμα· τυλίξτε το μόλις βγει από τον φούρνο, όσο είναι ζεστό και εύκαμπτο.

Κέικ σοκολάτας με πορτοκάλι

Ποσότητα: 1 κέικ 24 cm, 10–12 κομμάτια · Χρόνος: 20 λεπτά + 45 λεπτά ψήσιμο · Φούρνος: 180°C (στον αέρα 160°C) · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα

Η σοκολάτα και το πορτοκάλι είναι κλασικό γιορτινό ζευγάρι. Ένα αφράτο, ζουμερό κέικ, περιχυμένο με ζεστό σιρόπι πορτοκαλιού.

ΥΛΙΚΑ

- 200 g ανάλατο βούτυρο, μαλακό
- 200 g ζάχαρη
- 4 αυγά
- Ξύσμα από 2 πορτοκάλια
- 200 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 30 g κακάο
- 2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 πρέζα αλάτι
- 100 ml χυμός πορτοκαλιού

Για το σιρόπι:

- 100 ml χυμός πορτοκαλιού
- 50 g ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180°C (στον αέρα 160°C). Βουτυρώστε και αλευρώστε μια στρογγυλή

φόρμα 24 cm.

2. Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη και το ξύσμα για 3–4 λεπτά, μέχρι να γίνει μια ανοιχτόχρωμη, αφράτη κρέμα.
3. Προσθέστε τα αυγά ένα ένα, χτυπώντας καλά μετά από το καθένα.
4. Κοσκινίστε το αλεύρι, το κακάο, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι. Προσθέστε τα στο μείγμα σε 3 δόσεις, εναλλάξ με τον χυμό πορτοκαλιού, και ανακατέψτε μόνο μέχρι να ομογενοποιηθεί.
5. Αδειάστε στη φόρμα και ισιώστε την επιφάνεια. Ψήστε για 40–45 λεπτά, μέχρι ένα ξυλάκι να βγαίνει καθαρό.
6. Όσο ψήνεται, βράστε τον χυμό με τη ζάχαρη για 3 λεπτά, να γίνει ένα ελαφρύ σιρόπι.
7. Μόλις βγει το κέικ από τον φούρνο, τρυπήστε το παντού με ένα ξυλάκι και περιχύστε το αργά με το ζεστό σιρόπι. Αφήστε το 20 λεπτά στη φόρμα πριν το ξεφορμάρετε.

Διατήρηση: 4 μέρες σε καλά κλεισμένο δοχείο, σε θερμοκρασία δωματίου. Παραλλαγή: περιχύστε το με 100 g σοκολάτα λιωμένη σε 100 ml κρέμα γάλακτος και στολίστε με φλούδες πορτοκαλιού γλασέ. Συχνό λάθος: πολύ χτύπημα μετά το αλεύρι, που κάνει το κέικ βαρύ· ανακατέψτε μόνο μέχρι να εξαφανιστεί το αλεύρι.



Ο κορμός, ντυμένος με σοκολάτα και πασπαλισμένος με «χιόνι».

Φωτογραφία: Kisoulou / Unsplash

Κέικ με ξερά φρούτα, ξηρούς καρπούς και Μαυροδάφνη

Ποσότητα: 1 μακρόστενο κέικ, 14 κομμάτια · Χρόνος: 25 λεπτά + 1 ώρα μούλιασμα + 70 λεπτά ψήσιμο · Φούρνος: 160°C (στον αέρα 140°C) · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα, ξηροί καρποί

Ένα πυκνό, αρωματικό κέικ, γεμάτο σταφίδες, ξηρούς καρπούς και φρουί γλασέ. Κόψτε το σε λεπτές φέτες· ταιριάζει υπέροχα με έναν καφέ ή ένα ποτηράκι γλυκό κρασί.

ΥΛΙΚΑ

- 100 g σταφίδες (σουλτανίνες ή κορινθιακή)
- 100 g φρουί γλασέ, ψιλοκομμένα
- 50 g καρύδια, ψιλοκομμένα
- 50 g αμύγδαλα, ψιλοκομμένα
- 60 ml Μαυροδάφνη ή κονιάκ (ή χυμός πορτοκαλιού)
- 150 g ανάλατο βούτυρο, μαλακό
- 150 g καστανή ζάχαρη
- 3 αυγά
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 200 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις (και 1 κ.σ. για τα φρούτα)
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.γ. κανέλα σε σκόνη

- ½ κ.γ. τζίντζερ σε σκόνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάλτε τις σταφίδες, τα φρουί γλασέ, τα καρύδια και τα αμύγδαλα σε ένα μπολ με το κρασί. Αφήστε τα να μουλιάσουν τουλάχιστον 1 ώρα (ή όλη τη νύχτα, σκεπασμένα).
2. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 160°C (στον αέρα 140°C). Βουτυρώστε μια μακρόστενη φόρμα 25–28 cm και στρώστε τη με λαδόκολλα.
3. Χτυπήστε το βούτυρο με την καστανή ζάχαρη μέχρι να αφρατέψει. Προσθέστε τα αυγά ένα ένα και μετά το ξύσμα πορτοκαλιού.
4. Ανακατέψτε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και τα μπαχαρικά και προσθέστε τα στο μείγμα, ανακατεύοντας μόνο μέχρι να ομογενοποιηθεί.
5. Στραγγίξτε τα φρούτα (ό,τι υγρό περισσέψει, ρίξτε το στον χυλό), πασπαλίστε τα με 1 κ.σ. αλεύρι και ενσωματώστε τα στον χυλό. Το αλεύρι βοηθά να μην κατακαθίσουν όλα στον πάτο.
6. Αδειάστε στη φόρμα και ισιώστε την επιφάνεια. Ψήστε για 60–70 λεπτά. Σκεπάστε με αλουμινόχαρτο μετά τα 40 λεπτά. Είναι έτοιμο όταν ένα ξυλάκι βγαίνει καθαρό.
7. Αφήστε το 20 λεπτά στη φόρμα και μετά σε σχάρα.

Διατήρηση: έως 2 εβδομάδες τυλιγμένο σε μεμβράνη και αλουμινόχαρτο, σε δροσερό μέρος. Παραλλαγή: αντικαταστήστε τα αμύγδαλα με κουκουνάρι και προσθέστε 50 g ψιλοκομμένα ξερά σύκα. Συχνό λάθος: πολύ ζεστός φούρνος, που καίει την εξωτερική πλευρά πριν ψηθεί η μέση· αυτά τα πυκνά κέικ θέλουν χαμηλό φούρνο και χρόνο.

Βασιλόπιτα-κέικ με πορτοκάλι

Ποσότητα: 1 βασιλόπιτα 28 cm, 14–16 κομμάτια · Χρόνος: 30 λεπτά + 55–60 λεπτά ψήσιμο · Φούρνος: 180°C (στον αέρα 160°C) · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα

Η αφράτη βασιλόπιτα που μυρίζει πορτοκάλι και βανίλια, όπως τη φτιάχνουν τα περισσότερα ελληνικά σπίτια για το βράδυ της Παραμονής της Πρωτοχρονιάς. Τα χτυπημένα ασπράδια της δίνουν ελαφριά, βελούδινη υφή.

ΥΛΙΚΑ

- 250 g ανάλατο βούτυρο, μαλακό
- 300 g ζάχαρη
- 5 αυγά, χωρισμένα σε κρόκους και ασπράδια
- Ξύσμα από 2 πορτοκάλια
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας (ή 1 βανιλίνη)
- 500 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 4 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 πρέζα αλάτι
- 250 ml χυμός πορτοκαλιού
- 1 φλουρί (κέρμα), πλυμένο και τυλιγμένο σφιχτά σε αλουμινόχαρτο
- Ζάχαρη άχνη, για το στόλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180°C (στον αέρα 160°C). Βουτυρώστε μια στρογγυλή φόρμα 28 cm και στρώστε τον πάτο με λαδόκολλα.
2. Χτυπήστε το βούτυρο με 200 g από τη ζάχαρη για 5 λεπτά, μέχρι να ασπρίσει και να αφρατέψει.
3. Προσθέστε τους κρόκους έναν έναν, χτυπώντας καλά, και μετά το ξύσμα και τη βανίλια.
4. Κοσκινίστε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ. Ρίξτε το στο μείγμα σε 3 δόσεις, εναλλάξ με τον χυμό πορτοκαλιού, σε χαμηλή ταχύτητα, μόνο μέχρι να ενωθεί.
5. Σε καθαρό μπολ, χτυπήστε τα ασπράδια με το αλάτι μέχρι να αφρίσουν. Προσθέστε σιγά σιγά τα υπόλοιπα 100 g ζάχαρης και χτυπήστε σε σφιχτή, γυαλιστερή μαρέγκα.
6. Ρίξτε το ένα τρίτο της μαρέγκας στον χυλό και ανακατέψτε ελεύθερα, για να αραιώσει. Ενσωματώστε την υπόλοιπη με μαρίζ, από κάτω προς τα πάνω, απαλά.
7. Αδειάστε στη φόρμα και ισιώστε. Ψήστε για 55–60 λεπτά, χωρίς να ανοίξετε τον φούρνο τα πρώτα 40 λεπτά. Είναι έτοιμη όταν είναι ροδοψημένη και ένα ξυλάκι βγαίνει στεγνό από το κέντρο.

8. Αφήστε τη 15 λεπτά στη φόρμα και ξεφορμάρετε σε σχάρα. Όσο είναι ακόμα χλιαρή, χώστε το τυλιγμένο φλουρί από την κάτω πλευρά, σε τυχαίο σημείο.
9. Όταν κρυώσει εντελώς, γυρίστε τη με τη σωστή πλευρά προς τα πάνω. Βάλτε από πάνω ένα χάρτινο στένσιλ με τον αριθμό της νέας χρονιάς, πασπαλίστε με άχνη και σηκώστε το προσεκτικά.

Διατήρηση: 4 μέρες σε καλά κλεισμένο δοχείο ή κάτω από καμπάνα. Καταψύχεται χωρίς άχνη, έως 1 μήνα. Παραλλαγή: προσθέστε 1 κ.σ. κονιάκ στον χυμό ή αντικαταστήστε 50 ml χυμού με γάλα, για πιο ήπια γεύση. Συχνό λάθος: να ρίξετε όλη τη μαρέγκα μαζί και να την ανακατέψετε δυνατά, οπότε η βασιλόπιτα βγαίνει χαμηλή και βαριά. Όταν κόβετε, θυμίστε σε όλους, και ιδίως στα παιδιά, να ψάχνουν το φλουρί πριν δαγκώσουν.

Κέικ μήλου με μπαχαρικά

Ποσότητα: 1 κέικ σε φόρμα με τρύπα 24 cm, 12 κομμάτια · Χρόνος: 25 λεπτά + 50 λεπτά ψήσιμο · Φούρνος: 180°C (στον αέρα 160°C) · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, ξηροί καρποί (αν βάλετε καρύδια)

Ένα ζουμερό κέικ που γεμίζει όλο το σπίτι με το άρωμα της κανέλας και του τζίντζερ. Γίνεται με λάδι, χωρίς μίξερ, και είναι από τα πιο εύκολα του βιβλίου.

ΥΛΙΚΑ

- 3 αυγά
- 180 g καστανή ζάχαρη
- 120 ml ηλιέλαιο
- 250 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 2 κ.γ. κανέλα σε σκόνη
- 1 κ.γ. τζίντζερ σε σκόνη
- ¼ κ.γ. μοσχοκάρυδο
- 1 πρέζα αλάτι
- 3 μεσαία μήλα (περίπου 450 g), ξεφλουδισμένα και χοντροτριμμένα
- 50 g καρύδια, ψιλοκομμένα (προαιρετικά)

Για το γλάσο:

- 100 g ζάχαρη άχνη

- 2 κ.σ. χυμός πορτοκαλιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180°C (στον αέρα 160°C). Βουτυρώστε και αλευρώστε μια φόρμα με τρύπα 24 cm.
2. Σε ένα μπολ, χτυπήστε με το σύρμα τα αυγά με την καστανή ζάχαρη και το λάδι για 1 λεπτό.
3. Σε άλλο μπολ, ανακατέψτε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τα μπαχαρικά και το αλάτι.
4. Ρίξτε τα στεγνά υλικά στα υγρά και ανακατέψτε μέχρι να μη φαίνεται στεγνό αλεύρι. Ενσωματώστε τα τριμμένα μήλα (μαζί με τα ζουμιά τους) και τα καρύδια.
5. Αδειάστε στη φόρμα και ψήστε για 45–50 λεπτά, μέχρι ένα ξυλάκι να βγαίνει καθαρό.
6. Αφήστε το 15 λεπτά να κρυώσει στη φόρμα και ξεφορμάρετε.
7. Ανακατέψτε τη ζάχαρη άχνη με τον χυμό πορτοκαλιού, να γίνει ένα πηχτό γλάσο που κυλά αργά. Περιχύστε το κρύο κέικ και αφήστε 20 λεπτά να σταθεροποιηθεί.

Διατήρηση: 3 μέρες σε κλειστό δοχείο· στο ψυγείο, έως 5 μέρες. Παραλλαγή: αντικαταστήστε τα μισά μήλα με αχλάδια. Συχνό λάθος: να τρίψετε τα μήλα πολύ νωρίς και να πετάξετε τα ζουμιά τους·

τρίψτε τα την τελευταία στιγμή και ρίξτε τα όλα, γιατί τα ζουμιά κρατούν το κέικ υγρό.

Τάρτες

Μια όμορφη τάρτα στέκεται υπέροχα σε κάθε τραπέζι και έχει ένα μεγάλο πλεονέκτημα: η βάση φτιάχνεται μέρες πριν. Όλες οι τάρτες του κεφαλαίου χρησιμοποιούν τη **γλυκιά ζύμη τάρτας** του κεφαλαίου «Πριν ξεκινήσετε», για φόρμα τάρτας 24–26 cm με αποσπώμενο πάτο. Κάποιες θέλουν ωμή βάση, άλλες βάση ήδη ψημένη στα τυφλά· κάθε συνταγή σας λέει ποια.

> **Συμβουλή:** τις μέρες με πολλή δουλειά, φτιάξτε δύο δόσεις γλυκιάς ζύμης μαζί. Η μία πάει στο ψυγείο, η άλλη στην κατάψυξη.

Τάρτα αμυγδάλου

Ποσότητα: 1 τάρτα 24–26 cm, 10 κομμάτια · Χρόνος: 30 λεπτά + βάση + 20 λεπτά ψήσιμο · Φούρνος: 190°C (στον αέρα 170°C) · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα, ξηροί καρποί

Αμύγδαλα φιλέ τυλιγμένα σε βουτυράτη καραμέλα, που γίνεται τραγανή από πάνω και μένει μαλακή από μέσα. Ένα κλασικό της ζαχαροπλαστικής που δεν αποτυγχάνει ποτέ.

ΥΛΙΚΑ

- 1 βάση γλυκιάς ζύμης, ψημένη στα τυφλά (βλ. κεφάλαιο 2)
- 150 g ζάχαρη
- 100 g ανάλατο βούτυρο
- 3 κ.σ. γάλα
- 1 κ.σ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 150 g αμύγδαλα φιλέ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 190°C (στον αέρα 170°C). Έχετε τη βάση, ήδη ψημένη στα τυφλά, μέσα στη φόρμα της, πάνω σε ένα ταψί.
2. Σε μια κατσαρόλα βάλτε τη ζάχαρη, το βούτυρο, το γάλα και το αλεύρι. Φέρτε σε βράση σε μέτρια φωτιά, ανακατεύοντας συνέχεια.

3. Ρίξτε τα αμύγδαλα φιλέ και βράστε άλλα 2 λεπτά, ανακατεύοντας διαρκώς, μέχρι το μείγμα να πήξει ελαφρά.
4. Αδειάστε το αμέσως στη βάση και απλώστε το ομοιόμορφα με ένα κουτάλι.
5. Ψήστε για 15–20 λεπτά, μέχρι η επιφάνεια να πάρει χρώμα καραμέλας και να κοχλάζει. Προσέχετε τα τελευταία λεπτά: τα αμύγδαλα περνούν από το χρυσαφί στο καμένο σε ελάχιστο χρόνο.
6. Αφήστε την τάρτα να κρυώσει εντελώς μέσα στη φόρμα, πριν την ξεφορμάρετε και την κόψετε.

Διατήρηση: 4 μέρες σε κλειστό δοχείο, σε θερμοκρασία δωματίου (στο ψυγείο η καραμέλα μαλακώνει). Παραλλαγή: προσθέστε στην καραμέλα το ξύσμα από 1 πορτοκάλι. Συχνό λάθος: να την ξεφορμάρετε ζεστή, οπότε τρέχει η καραμέλα· περιμένετε να κρυώσει και να σφίξει.

Τάρτα μήλου με κανέλα

Ποσότητα: 1 τάρτα 24–26 cm, 10 κομμάτια · Χρόνος: 30 λεπτά + βάση + 45 λεπτά ψήσιμο · Φούρνος: 180°C (στον αέρα 160°C) · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα, ξηροί καρποί

Λεπτές φέτες μήλου σε σπείρα, ζάχαρη και κανέλα, και από πάνω ένα γυαλιστερό γλάσο βερίκοκου. Απλή, όμορφη και με άρωμα Χριστουγέννων.

ΥΛΙΚΑ

- 1 ωμή βάση γλυκιάς ζύμης, στρωμένη στη φόρμα (βλ. κεφάλαιο 2)
- 4–5 μήλα, κατά προτίμηση γκόλντεν ή φούτζι (περίπου 800 g)
- Χυμός από ½ λεμόνι
- 50 g ζάχαρη
- 1 κ.γ. κανέλα σε σκόνη
- 2 κ.σ. αλεσμένα αμύγδαλα (ή τριμμένη φρυγανιά)
- 30 g ανάλατο βούτυρο, σε μικρά κομματάκια
- 3 κ.σ. μαρμελάδα βερίκοκο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180°C (στον αέρα 160°C). Κρατήστε τη φόρμα με την ωμή ζύμη στο ψυγείο.
2. Ξεφλουδίστε τα μήλα, αφαιρέστε την καρδιά και κόψτε τα σε λεπτές φέτες (3 mm). Ανακατέψτε τα με τον χυμό

λεμονιού για να μη μαυρίσουν.

3. Ανακατέψτε τη ζάχαρη με την κανέλα.
4. Πασπαλίστε τον πάτο της ζύμης με τα αλεσμένα αμύγδαλα: απορροφούν τα ζουμιά των μήλων και δεν αφήνουν τη βάση να λασπώσει.
5. Στρώστε τις φέτες μήλου σε κύκλους, τη μία πάνω στην άλλη, από έξω προς τα μέσα. Πασπαλίστε με τη ζάχαρη και την κανέλα και μοιράστε από πάνω το βούτυρο.
6. Ψήστε για 40–45 λεπτά, μέχρι να ροδίσει η ζύμη και τα μήλα να μαλακώσουν και να πάρουν χρώμα στις άκρες.
7. Ζεστάνετε τη μαρμελάδα με 1 κ.σ. νερό και αλείψτε την τάρτα όσο είναι ακόμα ζεστή.

Διατήρηση: 2 μέρες σε θερμοκρασία δωματίου, σκεπασμένη· 4 μέρες στο ψυγείο. Σερβίρεται χλιαρή, με σαντιγί. Παραλλαγή: προσθέστε 50 g μουλιασμένες σταφίδες και μια πρέζα μοσχοκάρυδο. Συχνό λάθος: χοντρές φέτες που μένουν ωμές· κόψτε τις λεπτές και ομοιόμορφες.

Τάρτα καρυδιού με μέλι

Ποσότητα: 1 τάρτα 24–26 cm, 10–12 κομμάτια · Χρόνος: 20 λεπτά + βάση + 40 λεπτά ψήσιμο · Φούρνος: 170°C (στον αέρα 150°C) · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα, ξηροί καρποί

Καρύδια σε μια γέμιση με μέλι και καστανή ζάχαρη, που ψήνεται μέχρι να σφίξει και να γυαλίσει. Πολύ γλυκιά και πολύ πλούσια: κόψτε λεπτά κομμάτια.

ΥΛΙΚΑ

- 1 βάση γλυκιάς ζύμης, ψημένη στα τυφλά μόνο για 15 λεπτά (χωρίς το δεύτερο ψήσιμο)
- 3 αυγά
- 150 g καστανή ζάχαρη
- 100 g μέλι
- 50 g ανάλατο βούτυρο, λιωμένο
- 1 κ.γ. κανέλα σε σκόνη
- 1 πρέζα αλάτι
- 180 g καθαρισμένα καρύδια (τα μισά ψιλοκομμένα, τα μισά σε ολόκληρες ψίχες)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 170°C (στον αέρα 150°C).
2. Σε ένα μπολ, χτυπήστε με το σύρμα τα αυγά με την καστανή ζάχαρη, το μέλι, το λιωμένο βούτυρο, την

κανέλα και το αλάτι, μόνο μέχρι να ομογενοποιηθούν (χωρίς να αφρίσουν).

3. Σκορπίστε τα ψιλοκομμένα καρύδια στον πάτο της βάσης. Ρίξτε από πάνω τη γέμιση.
4. Στρώστε τις ολόκληρες ψίχες καρυδιού στην επιφάνεια, σε κύκλους.
5. Ψήστε για 35–40 λεπτά. Είναι έτοιμη όταν οι άκρες έχουν σφίξει και το κέντρο τρέμει ελάχιστα όταν κουνάτε τη φόρμα. Θα σφίξει κι άλλο καθώς κρυώνει.
6. Αφήστε τη να κρυώσει τουλάχιστον 2 ώρες πριν την κόψετε.

Διατήρηση: 4 μέρες σε κλειστό δοχείο, σε δροσερό μέρος. Παραλλαγή: αντικαταστήστε τα μισά καρύδια με κουκουνάρι. Συχνό λάθος: να την ψήσετε μέχρι να σφίξει εντελώς το κέντρο μέσα στον φούρνο· η τάρτα στεγνώνει. Βγάλτε τη όσο το κέντρο τρέμει ακόμα λίγο.

Τάρτα σοκολάτας

Ποσότητα: 1 τάρτα 24–26 cm, 12 κομμάτια · Χρόνος: 20 λεπτά + βάση + 3 ώρες στο ψυγείο · Η γέμιση δεν ψήνεται · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα

Μια τραγανή βάση και μια βελούδινη, γυαλιστερή κρέμα σοκολάτας που δεν μπαίνει ποτέ στον φούρνο. Φτιάξτε τη από την προηγούμενη μέρα και αφήστε τη να σας περιμένει στο ψυγείο.

ΥΛΙΚΑ

- 1 βάση γλυκιάς ζύμης, ψημένη εντελώς στα τυφλά και κρύα (βλ. κεφάλαιο 2)
- 250 g σοκολάτα κουβερτούρα
- 250 ml κρέμα γάλακτος 35%
- 30 g ανάλατο βούτυρο, μαλακό
- 1 κ.σ. μέλι
- 1 πρέζα αλάτι
- Για το στόλισμα: κακάο, ξύσμα πορτοκαλιού ή κόκκινα φρούτα του δάσους

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σπάστε τη σοκολάτα σε μικρά κομμάτια μέσα σε ένα μπολ.
2. Ζεστάνετε την κρέμα γάλακτος με το μέλι μέχρι να αρχίσει να φουσκαλίζει στις άκρες. Ρίξτε τη πάνω στη

σοκολάτα και περιμένετε 2 λεπτά, χωρίς να ανακατέψετε.

3. Ανακατέψτε αργά με μια μαρίζ, από το κέντρο προς τα έξω, μέχρι να γίνει λεία και γυαλιστερή. Προσθέστε το βούτυρο και το αλάτι και ανακατέψτε μέχρι να εξαφανιστούν.
4. Αδειάστε την κρέμα στην κρύα βάση. Χτυπήστε ελαφρά τη φόρμα στον πάγκο, για να φύγουν οι φυσαλίδες αέρα.
5. Βάλτε τη στο ψυγείο για τουλάχιστον 3 ώρες, μέχρι να σφίξει.
6. Βγάλτε τη από το ψυγείο 20 λεπτά πριν τη σερβίρετε. Στολίστε με κοσκινισμένο κακάο, ξύσμα πορτοκαλιού ή φρούτα του δάσους. Για καθαρά κομμάτια, κόψτε με μαχαίρι ζεσταμένο σε καυτό νερό και σκουπισμένο.

Διατήρηση: 4 μέρες στο ψυγείο, σκεπασμένη. Παραλλαγή: απλώστε στον πάτο της βάσης, πριν από τη σοκολάτα, 3 κ.σ. μαρμελάδα πικρού πορτοκαλιού ή ψιλοκομμένο γλυκό κουταλιού νεράντζι. Συχνό λάθος: κρέμα γάλακτος που κόχλασε δυνατά, οπότε η σοκολάτα μπορεί να κόψει· αρκεί να φουσκαλίζει στις άκρες.

Τάρτα κρέμας με κανέλα

Ποσότητα: 1 τάρτα 24–26 cm, 10 κομμάτια · Χρόνος: 20 λεπτά + βάση + 35 λεπτά ψήσιμο + 2 ώρες κρύωμα · Φούρνος: 170°C (στον αέρα 150°C) · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα

Μια κρέμα με κρέμα γάλακτος και κρόκους, αρωματισμένη με λεμόνι και πασπαλισμένη με άφθονη κανέλα, που ψήνεται αργά μέσα σε τραγανή ζύμη. Απλή, μεταξένια, από αυτές που τελειώνουν πρώτες.

ΥΛΙΚΑ

- 1 βάση γλυκιάς ζύμης, ψημένη στα τυφλά μόνο για 15 λεπτά
- 400 ml κρέμα γάλακτος 35%
- 100 ml γάλα
- 3 κρόκοι + 1 ολόκληρο αυγό
- 100 g ζάχαρη
- 1 κ.σ. κορν φλάουρ (άμυλο αραβοσίτου)
- Ξύσμα από 1 λεμόνι
- Κανέλα σε σκόνη, για πασπάλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 170°C (στον αέρα 150°C).
2. Σε ένα μπολ ανακατέψτε τη ζάχαρη με το κορν φλάουρ. Προσθέστε τους κρόκους και το αυγό και χτυπήστε με το σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν.

3. Ζεστάνετε την κρέμα γάλακτος με το γάλα και το ξύσμα λεμονιού μέχρι να ζεσταθεί πολύ, χωρίς να βράσει.
4. Ρίξτε τη ζεστή κρέμα στα αυγά λίγη λίγη, χτυπώντας συνέχεια, για να μην κόψουν τα αυγά.
5. Περάστε την κρέμα από σουρωτήρι μέσα στη βάση.
6. Ψήστε για 30–35 λεπτά. Είναι έτοιμη όταν η κρέμα έχει σφίξει στις άκρες και το κέντρο τρέμει λίγο, σαν ζελέ.
7. Αφήστε τη να κρυώσει τουλάχιστον 2 ώρες. Πασπαλίστε άφθονη κανέλα πριν τη σερβίρετε.

Διατήρηση: 3 μέρες στο ψυγείο, σκεπασμένη. Παραλλαγή: αντί για λεμόνι, αρωματίστε την κρέμα με ένα ξύλο κανέλας και μια φλούδα πορτοκαλιού (βγάλτε τα πριν ενώσετε με τα αυγά). Συχνό λάθος: πολύ ζεστός φούρνος, που κάνει την κρέμα να φουσκώσει και να σκάσει· κρατήστε τους 170°C.

Τάρτα αχλαδιού με κρέμα αμυγδάλου

Ποσότητα: 1 τάρτα 24–26 cm, 10 κομμάτια · Χρόνος: 30 λεπτά + βάση + 40 λεπτά ψήσιμο · Φούρνος: 180°C (στον αέρα 160°C) · Δυσκολία: Μέτρια · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα, ξηροί καρποί

Μισά αχλάδια ανοιγμένα σαν βεντάλια, βυθισμένα σε μια ελαφριά κρέμα αμυγδάλου που φουσκώνει στον φούρνο. Κομψή και εύκολη στο σερβίρισμα.

ΥΛΙΚΑ

- 1 ωμή βάση γλυκιάς ζύμης, στρωμένη στη φόρμα (βλ. κεφάλαιο 2)
- 3 αχλάδια (π.χ. κρυστάλλια), ώριμα αλλά σφιχτά
- Χυμός από ½ λεμόνι

Για την κρέμα αμυγδάλου:

- 100 g ανάλατο βούτυρο, μαλακό
- 100 g ζάχαρη
- 2 αυγά
- 100 g αλεσμένα αμύγδαλα
- 1 κ.σ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 2 κ.σ. αμύγδαλα φιλέ και ζάχαρη άχνη, για το στόλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180°C (στον αέρα 160°C). Κρατήστε τη φόρμα με την ωμή ζύμη στο

ψυγείο.

2. Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψει. Προσθέστε τα αυγά ένα ένα και μετά τα αλεσμένα αμύγδαλα, το αλεύρι και το ξύσμα. Ανακατέψτε μέχρι να γίνει λεία κρέμα.
3. Απλώστε την κρέμα αμυγδάλου στη βάση σε ομοιόμορφη στρώση.
4. Ξεφλουδίστε τα αχλάδια, κόψτε τα στη μέση και αφαιρέστε την καρδιά με ένα κουταλάκι. Περιχύστε τα με τον χυμό λεμονιού.
5. Κόψτε κάθε μισό σε λεπτές φέτες κατά μήκος, χωρίς να φτάσετε μέχρι τέρμα στη στενή άκρη. Πιέστε ελαφρά για να ανοίξουν σαν βεντάλια.
6. Τοποθετήστε τα 6 μισά σαν αστέρι πάνω στην κρέμα, με τη στενή άκρη προς το κέντρο. Πασπαλίστε με τα αμύγδαλα φιλέ.
7. Ψήστε για 40 λεπτά, μέχρι η κρέμα να φουσκώσει και να ροδίσει και ένα ξυλάκι να βγαίνει καθαρό ανάμεσα από τα αχλάδια.
8. Αφήστε τη να κρυώσει και πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη πριν τη σερβίρετε.

Διατήρηση: 3 μέρες στο ψυγείο, σκεπασμένη· σερβίρεται σε θερμοκρασία δωματίου. Παραλλαγή: αντί για φρέσκα αχλάδια, χρησιμοποιήστε τα αχλάδια στη Μαυροδάφνη (κεφάλαιο 6), καλά

στραγγισμένα. Συχνό λάθος: παραγινωμένα αχλάδια, που βγάζουν πολλά νερά· διαλέξτε τα ακόμα σφιχτά.

Τάρτα λεμονιού με μαρέγκα

Ποσότητα: 1 τάρτα 24–26 cm, 10–12 κομμάτια · Χρόνος: 50 λεπτά + βάση + 3 ώρες στο ψυγείο · Φούρνος: 220°C για το ρόδισμα (στον αέρα 200°C) · Δυσκολία: Μέτρια · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα

Η ξινή γεύση του λεμονιού, η γλύκα της καψαλισμένης μαρέγκας και η τραγανή ζύμη. Χρησιμοποιεί ελβετική μαρέγκα, ζεσταμένη σε μπεν μαρί, που βγαίνει σφιχτή και γυαλιστερή, με τα ασπράδια καλά ζεσταμένα.

ΥΛΙΚΑ

- 1 βάση γλυκιάς ζύμης, ψημένη εντελώς στα τυφλά και κρύα

Για την κρέμα λεμονιού:

- 150 g ζάχαρη
- 35 g κορν φλάουρ
- 300 ml νερό
- 120 ml χυμός λεμονιού (περίπου 3 λεμόνια)
- Ξύσμα από 2 λεμόνια
- 3 κρόκοι
- 30 g ανάλατο βούτυρο

Για την ελβετική μαρέγκα:

- 3 ασπράδια
- 150 g ζάχαρη

- 1 πρέζα αλάτι

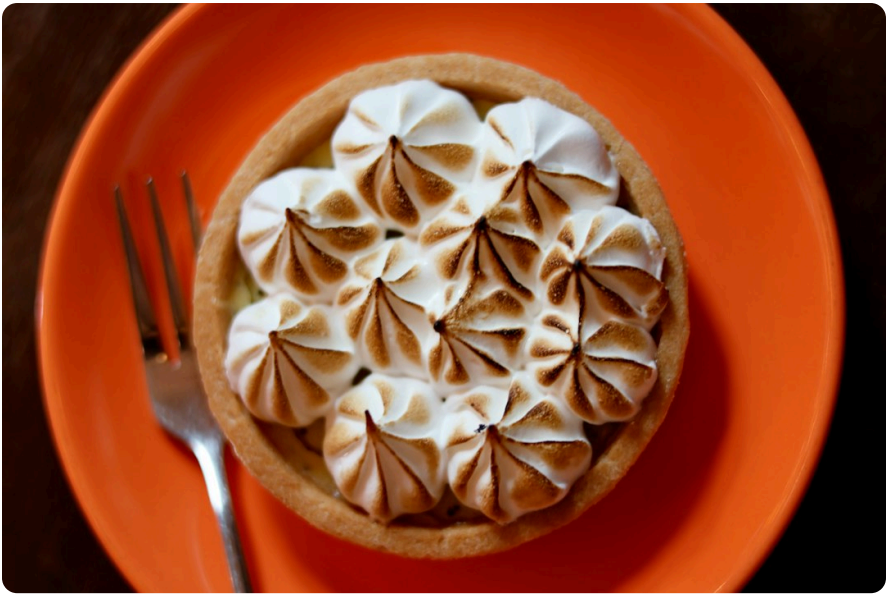
ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε μια κατσαρόλα ανακατέψτε τη ζάχαρη με το κορν φλάουρ. Προσθέστε το νερό, τον χυμό και το ξύσμα λεμονιού, ανακατεύοντας μέχρι να διαλυθούν.
2. Μαγειρέψτε σε μέτρια φωτιά, ανακατεύοντας συνέχεια με το σύρμα, μέχρι να πάρει βράση και να πήξει (περίπου 5 λεπτά).
3. Χτυπήστε τους κρόκους σε ένα μπολ. Ρίξτε τους 3 κουταλιές από τη ζεστή κρέμα, χτυπώντας, και μετά αδειάστε τα όλα πίσω στην κατσαρόλα.
4. Μαγειρέψτε άλλα 2 λεπτά σε χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας συνέχεια, μέχρι η κρέμα να γίνει πηχτή και να «ντύνει» την πίσω πλευρά του κουταλιού. Κατεβάστε από τη φωτιά και ενσωματώστε το βούτυρο.
5. Αδειάστε τη ζεστή κρέμα στη βάση, ισιώστε την επιφάνεια και αφήστε 30 λεπτά να κρυώσει. Βάλτε στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες, μέχρι να σφίξει.
6. Για τη μαρέγκα: βάλτε τα ασπράδια, τη ζάχαρη και το αλάτι σε ένα ανθεκτικό στη θερμότητα μπολ, πάνω από κατσαρόλα με νερό που σιγοβράζει (μπεν μαρί). Χτυπάτε συνέχεια με το σύρμα για 4–5 λεπτά, μέχρι να λιώσει όλη η ζάχαρη (τρίψτε λίγο ανάμεσα στα δάχτυλα: δεν πρέπει να νιώθετε κόκκους) και το μείγμα

να είναι πολύ ζεστό στην αφή. Με θερμόμετρο, πρέπει να φτάσει τους 70°C.

7. Κατεβάστε από τη φωτιά και χτυπήστε στο μίξερ σε δυνατή ταχύτητα για 6–8 λεπτά, μέχρι η μαρέγκα να γίνει σφιχτή, γυαλιστερή και μόλις χλιαρή.
8. Απλώστε τη μαρέγκα πάνω στην κρύα κρέμα, φέρνοντάς τη μέχρι τη ζύμη στις άκρες (για να μη μαζέψει). Σχηματίστε κορυφές με την πίσω πλευρά ενός κουταλιού.
9. Ψήστε στους 220°C (στον αέρα 200°C), στο πάνω ράφι, για 3–5 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν οι κορυφές. Μην απομακρυνθείτε: ροδίζει σε μια στιγμή. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε φλόγιστρο κουζίνας, με προσοχή.
10. Ξαναβάλτε στο ψυγείο για άλλη μία ώρα πριν τη σερβίρετε.

Διατήρηση: 2 μέρες στο ψυγείο, χωρίς μεμβράνη από πάνω (η μαρέγκα κολλάει)· χρησιμοποιήστε ένα ψηλό δοχείο. Παραλλαγή: φτιάξτε τη με λάιμ ή με μισό λεμόνι και μισό πορτοκάλι. Συχνό λάθος: η μαρέγκα «κλαίει» σταγόνες σιροπιού όταν η ζάχαρη δεν έλιωσε καλά στο μπεν μαρί· ζεστάνετε μέχρι να μη νιώθετε κόκκους.



Τάρτα λεμονιού με καψαλισμένη μαρέγκα.

Φωτογραφία: You Le / Unsplash

Παραδοσιακά ελληνικά γλυκά των γιορτών

Αυτά είναι τα γλυκά που πολλοί από εμάς θυμόμαστε από τα γιορτινά τραπέζια του σπιτιού: ο μπακλαβάς με τα καρύδια και το μυρωδάτο σιρόπι, το γαλακτομπούρεκο με την τραγανή κρούστα, οι δίπλες που λιώνουν στο στόμα, οι λουκουμάδες με μέλι και κανέλα και το ρυζόγαλο της γιαγιάς. Άλλα ψήνονται σε ταψί, άλλα τηγανίζονται και άλλα γίνονται στην κατσαρόλα, με υπομονή και μια ξύλινη κουτάλα.

Ο χρυσός κανόνας του σιροπιού: στα σιροπιαστά, ποτέ ζεστό σιρόπι σε ζεστό γλυκό. Το σιρόπι πρέπει να είναι κρύο και το γλυκό ζεστό, μόλις βγει από τον φούρνο. Γι' αυτό το σιρόπι φτιάχνεται πάντα πρώτο. Έτσι το γλυκό το ρουφάει σιγά σιγά και μένει τραγανό, χωρίς να λασπώνει.

Προσοχή: δύο συνταγές του κεφαλαίου τηγανίζονται (οι δίπλες και οι λουκουμάδες). Πριν ξεκινήσετε, ξαναδιαβάστε το «Τηγάνισμα με ασφάλεια» στο κεφάλαιο 2. Το καυτό λάδι προκαλεί σοβαρά εγκαύματα: κρατάτε τα παιδιά μακριά από την κουζίνα, γυρίζετε τη λαβή της κατσαρόλας προς τα μέσα και δεν αφήνετε ποτέ το λάδι αφύλακτο στη φωτιά.

Μπακλαβάς με καρύδια και αμύγδαλα

Ποσότητα: 1 ταψί 25 × 35 cm, περίπου 30 κομμάτια · Χρόνος: 45 λεπτά + 1 ώρα 20 λεπτά ψήσιμο + 6 ώρες αναμονή · Φούρνος: 160°C (στον αέρα 140°C) · Δυσκολία: Μέτρια · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, γάλα, ξηροί καρποί

Ο βασιλιάς των σιροπιαστών: λεπτά φύλλα βουτυρωμένα ένα ένα, γέμιση με καρύδια, αμύγδαλα και κανέλα, και ένα σιρόπι με μέλι που μυρίζει γαρίφαλο και λεμόνι. Θέλει λίγο χρόνο στο στρώσιμο, αλλά δεν έχει καμία δυσκολία.

ΥΛΙΚΑ

Για το σιρόπι:

- 500 g ζάχαρη
- 400 ml νερό
- 100 g μέλι
- 1 ξύλο κανέλας και 3 γαρίφαλα
- 1 φλούδα λεμονιού και 1 κ.σ. χυμός λεμονιού

Για τη γέμιση:

- 300 g καρύδια, χοντροκομμένα
- 100 g αμύγδαλα, χοντροκομμένα
- 60 g ζάχαρη
- 2 κ.γ. κανέλα σε σκόνη
- ¼ κ.γ. γαρίφαλο τριμμένο
- 2 κ.σ. τριμμένη φρυγανιά

Για το στρώσιμο:

- 450 g φύλλο κρούστας (1 πακέτο), ξεπαγωμένο στο ψυγείο
- 250 g ανάλατο βούτυρο, λιωμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Φτιάξτε πρώτα το σιρόπι: βράστε τη ζάχαρη, το νερό, την κανέλα, τα γαρίφαλα και τη φλούδα λεμονιού για 5 λεπτά. Κατεβάστε από τη φωτιά, προσθέστε το μέλι και τον χυμό λεμονιού και αφήστε το να κρυώσει εντελώς.
2. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 160°C (στον αέρα 140°C). Ανακατέψτε σε ένα μπολ όλα τα υλικά της γέμισης.
3. Αλείψτε με βούτυρο ένα ταψί 25 × 35 cm. Αν τα φύλλα είναι μεγαλύτερα από το ταψί, κόψτε τα στο μέγεθός του. Κρατάτε τα φύλλα που περιμένουν σκεπασμένα με μια ελαφρά υγρή πετσέτα, για να μην ξεραθούν.
4. Στρώστε 8 φύλλα, αλείφοντας το καθένα με λιωμένο βούτυρο.
5. Σκορπίστε το ένα τρίτο της γέμισης. Σκεπάστε με 2 βουτυρωμένα φύλλα. Ρίξτε το δεύτερο τρίτο της γέμισης, ξανά 2 βουτυρωμένα φύλλα, και στο τέλος την υπόλοιπη γέμιση.
6. Σκεπάστε με τα υπόλοιπα φύλλα (περίπου 8), αλείφοντας καθένα με βούτυρο. Αλείψτε καλά και το

τελευταίο φύλλο.

7. Με ένα κοφτερό μαχαίρι, χαράξτε τον μπακλαβά σε ρόμβους, κόβοντας μέχρι τον πάτο. Αν θέλετε, καρφώστε ένα γαρίφαλο στη μέση κάθε κομματιού. Πασπαλίστε την επιφάνεια με λίγες σταγόνες νερό, για να μη σηκωθούν τα φύλλα.
8. Ψήστε για 1 ώρα και 15–30 λεπτά, μέχρι να πάρει βαθύ χρυσαφί χρώμα σε όλη την επιφάνεια.
9. Μόλις βγει από τον φούρνο, περιχύστε τον ζεστό μπακλαβά αργά, με μια κουτάλα, με το κρύο σιρόπι, περνώντας και από τις χαραγμένες γραμμές.
10. Αφήστε τον ακάλυπτο τουλάχιστον 6 ώρες (καλύτερα όλη τη νύχτα) να ρουφήξει το σιρόπι, πριν τον κόψετε ξανά πάνω στις γραμμές και τον σερβίρετε.

Διατήρηση: έως 2 εβδομάδες σε θερμοκρασία δωματίου, σκεπασμένος χαλαρά με λαδόκολλα (όχι στο ψυγείο, γιατί σκληραίνει). Παραλλαγή: φτιάξτε τον μόνο με καρύδια (400 g) ή προσθέστε στη γέμιση 50 g φιστίκια Αιγίνης. Συχνό λάθος: ανεπαρκές ψήσιμο, οπότε τα φύλλα μένουν λευκά και μαλακά και ο μπακλαβάς λασπώνει με το σιρόπι· αφήστε τον μέχρι να ροδίσει καλά.

Γαλακτομπούρεκο

Ποσότητα: 1 ταψί 25 × 35 cm, περίπου 20 κομμάτια · Χρόνος: 45 λεπτά + 50 λεπτά ψήσιμο + 2 ώρες αναμονή · Φούρνος: 180°C (στον αέρα 160°C) · Δυσκολία: Μέτρια · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα

Μια βελούδινη κρέμα σιμιγδαλιού με άρωμα λεμονιού και βανίλιας, ανάμεσα σε τραγανά βουτυρωμένα φύλλα, περιχυμένη με σιρόπι. Από τα πιο αγαπημένα γλυκά ταψιού σε κάθε ελληνικό σπίτι.

ΥΛΙΚΑ

Για το σιρόπι:

- 400 g ζάχαρη
- 300 ml νερό
- 1 ξύλο κανέλας
- 1 φλούδα λεμονιού και 1 κ.σ. χυμός λεμονιού

Για την κρέμα:

- 1 λίτρο γάλα πλήρες
- 200 g ζάχαρη
- Ξύσμα από 1 λεμόνι
- 180 g ψιλό σιμιγδάλι
- 4 αυγά
- 50 g ανάλατο βούτυρο
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας (ή 1 βανιλίνη)

Για το στρώσιμο:

- 400 g φύλλο κρούστας, ξεπαγωμένο στο ψυγείο
- 150 g ανάλατο βούτυρο, λιωμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Φτιάξτε πρώτα το σιρόπι: βράστε τη ζάχαρη, το νερό, την κανέλα και τη φλούδα λεμονιού για 5 λεπτά. Προσθέστε τον χυμό λεμονιού και αφήστε το να κρυώσει εντελώς.
2. Για την κρέμα: ζεστάνετε το γάλα με τα μισά (100 g) της ζάχαρης και το ξύσμα λεμονιού, μέχρι να αρχίσει να αχνίζει.
3. Ρίξτε το σιμιγδάλι βροχή, ανακατεύοντας συνέχεια με το σύρμα, και μαγειρέψτε σε μέτρια φωτιά 4–5 λεπτά, μέχρι να γίνει μια πηχτή κρέμα.
4. Σε ένα μπολ χτυπήστε τα αυγά με την υπόλοιπη ζάχαρη μέχρι να αφρίσουν. Ρίξτε σε αυτά 2 κουτάλες από τη ζεστή κρέμα, χτυπώντας, και μετά αδειάστε τα όλα πίσω στην κατσαρόλα.
5. Ανακατέψτε σε χαμηλή φωτιά άλλο 1 λεπτό, χωρίς να βράσει. Κατεβάστε από τη φωτιά και ενσωματώστε το βούτυρο και τη βανίλια. Σκεπάστε με μεμβράνη που να ακουμπά στην κρέμα και αφήστε τη να χλιαρύνει.
6. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180°C (στον αέρα 160°C). Αλείψτε με βούτυρο ένα ταψί 25 × 35 cm.

7. Στρώστε τα μισά φύλλα (περίπου 7), αλείφοντας το καθένα με βούτυρο και αφήνοντάς τα να εξέχουν λίγο από τα τοιχώματα.
8. Αδειάστε την κρέμα και ισιώστε τη. Γυρίστε προς τα μέσα τα φύλλα που εξέχουν.
9. Σκεπάστε με τα υπόλοιπα φύλλα, βουτυρώνοντας το καθένα. Χαράξτε μόνο τα πάνω φύλλα σε κομμάτια, χωρίς να φτάσετε στην κρέμα. Πασπαλίστε με λίγες σταγόνες νερό.
10. Ψήστε για 45–50 λεπτά, μέχρι να ροδίσει καλά η επιφάνεια.
11. Μόλις βγει από τον φούρνο, περιχύστε το ζεστό γαλακτομπούρεκο αργά με το κρύο σιρόπι. Αφήστε το τουλάχιστον 2 ώρες να το ρουφήξει, πριν το κόψετε.

Διατήρηση: την πρώτη μέρα σε δροσερό μέρος, όπου μένει πιο τραγανό· μετά στο ψυγείο, έως 4 μέρες (το φύλλο μαλακώνει λίγο). Παραλλαγή: προσθέστε στο γάλα ένα ξύλο κανέλας ή μια φλούδα πορτοκαλιού. Συχνό λάθος: κρέμα που σβολιάζει γιατί το σιμιγδάλι έπεσε μονομιάς· ρίχνετέ το σιγά σιγά, χτυπώντας συνέχεια με το σύρμα.

Καρυδόπιτα σιροπιαστή

Ποσότητα: 1 ταψί 25 × 35 cm, περίπου 24 κομμάτια · Χρόνος: 30 λεπτά + 45 λεπτά ψήσιμο + 3 ώρες αναμονή · Φούρνος: 180°C (στον αέρα 160°C) · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, ξηροί καρποί

Ζουμερή, αρωματική, γεμάτη καρύδι, κανέλα και γαρίφαλο: η καρυδόπιτα είναι το σιροπιαστό που μυρίζει περισσότερο από όλα Χριστούγεννα. Γίνεται με λάδι και φρυγανιά, χωρίς βούτυρο.

ΥΛΙΚΑ

Για το σιρόπι:

- 400 g ζάχαρη
- 400 ml νερό
- 1 ξύλο κανέλας
- 1 φλούδα πορτοκαλιού

Για την πίτα:

- 6 αυγά, χωρισμένα σε κρόκους και ασπράδια
- 200 g ζάχαρη
- 120 ml ηλιέλαιο
- 120 ml χυμός πορτοκαλιού
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 2 κ.σ. κονιάκ (προαιρετικά)
- 300 g καρύδια, χοντροτριμμένα

- 200 g τριμμένη φρυγανιά
- 100 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 3 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 2 κ.γ. κανέλα σε σκόνη
- ½ κ.γ. γαρίφαλο τριμμένο
- 1 πρέζα αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Φτιάξτε πρώτα το σιρόπι: βράστε όλα τα υλικά του για 5 λεπτά και αφήστε το να κρυώσει εντελώς.
2. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180°C (στον αέρα 160°C). Λαδώστε ένα ταψί 25 × 35 cm και πασπαλίστε το με λίγη φρυγανιά.
3. Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατέψτε τα καρύδια, τη φρυγανιά, το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, την κανέλα και το γαρίφαλο.
4. Χτυπήστε τους κρόκους με τα 100 g από τη ζάχαρη για 3 λεπτά, μέχρι να ασπρίσουν. Προσθέστε, χτυπώντας, το λάδι, τον χυμό, το ξύσμα και το κονιάκ.
5. Ρίξτε το μείγμα των κρόκων στα στεγνά υλικά και ανακατέψτε με μια μαρίζ. Θα γίνει ένας πηχτός χυλός.
6. Σε καθαρό μπολ, χτυπήστε τα ασπράδια με το αλάτι μέχρι να αφρίσουν, προσθέστε σιγά σιγά την υπόλοιπη ζάχαρη και χτυπήστε σε σφιχτή μαρέγκα.

7. Ενσωματώστε τη μαρέγκα στον χυλό σε 3 δόσεις, απαλά, από κάτω προς τα πάνω.
8. Αδειάστε στο ταψί, ισιώστε και ψήστε για 40–45 λεπτά, μέχρι να ροδίσει και ένα ξυλάκι να βγαίνει καθαρό.
9. Μόλις βγει από τον φούρνο, κόψτε την καρυδόπιτα σε κομμάτια μέσα στο ταψί και περιχύστε τη με το κρύο σιρόπι σε 2 δόσεις, αφήνοντας 5 λεπτά ανάμεσα.
10. Αφήστε τη τουλάχιστον 3 ώρες να ρουφήξει το σιρόπι πριν τη σερβίρετε.

Διατήρηση: 1 εβδομάδα σε θερμοκρασία δωματίου, σκεπασμένη. Σερβίρεται και με μια μπάλα παγωτό καϊμάκι ή βανίλια. Το λίγο κονιάκ ψήνεται μαζί με την πίτα, αλλά για τα παιδιά μπορείτε να το παραλείψετε. Συχνό λάθος: να περιχύσετε κρύα πίτα με κρύο σιρόπι· δεν το ρουφάει και μένει νερουλό στον πάτο. Η πίτα πρέπει να είναι ζεστή.

Πορτοκαλόπιτα με ξεραμένο φύλλο

Ποσότητα: 1 ταψί 25 × 35 cm, περίπου 20 κομμάτια · Χρόνος: 25 λεπτά + 1 ώρα στέγνωμα φύλλων + 45 λεπτά ψήσιμο · Φούρνος: 180°C (στον αέρα 160°C) · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα

Ζουμερή, αφράτη και γεμάτη άρωμα πορτοκαλιού. Το μυστικό της είναι το φύλλο κρούστας, που στεγνώνει, κομματιάζεται και ανακατεύεται στον χυλό. Ιδανική για τον χειμώνα, όταν τα πορτοκάλια είναι στην καλύτερή τους εποχή.

ΥΛΙΚΑ

Για το σιρόπι:

- 400 g ζάχαρη
- 300 ml νερό
- 200 ml χυμός πορτοκαλιού
- 1 φλούδα πορτοκαλιού και 1 ξύλο κανέλας

Για την πίτα:

- 450 g φύλλο κρούστας (1 πακέτο)
- 4 αυγά
- 200 g ζάχαρη
- 200 ml ηλιέλαιο
- 200 g γιαούρτι στραγγιστό πλήρες
- 100 ml χυμός πορτοκαλιού

- Ξύσμα από 2 πορτοκάλια
- 3 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ανοίξτε τα φύλλα ένα ένα πάνω στον πάγκο ή σε ένα καθαρό τραπέζι και αφήστε τα να στεγνώσουν 1–2 ώρες, γυρίζοντάς τα μία φορά. Βιάζεστε; Σκίστε τα σε κομμάτια, απλώστε τα σε 2 ταψιά και στεγνώστε τα στον φούρνο στους 100°C για 15–20 λεπτά, χωρίς να πάρουν χρώμα.
2. Φτιάξτε το σιρόπι: βράστε όλα τα υλικά του για 5 λεπτά και αφήστε το να κρυώσει εντελώς.
3. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180°C (στον αέρα 160°C). Λαδώστε καλά ένα ταψί 25 × 35 cm.
4. Σε ένα μεγάλο μπολ, χτυπήστε με το σύρμα τα αυγά με τη ζάχαρη για 2 λεπτά. Προσθέστε το λάδι, το γιαούρτι, τον χυμό, το ξύσμα, τη βανίλια και το μπέικιν πάουντερ και ανακατέψτε καλά.
5. Θρυμματίστε τα ξερά φύλλα με τα χέρια σε μικρά κομμάτια μέσα στον χυλό. Ανακατέψτε με μια σπάτουλα και αφήστε 5 λεπτά, να ρουφήξουν τα φύλλα τον χυλό.
6. Αδειάστε στο ταψί και ισιώστε, χωρίς να πατήσετε. Ψήστε για 40–45 λεπτά, μέχρι να ροδίσει καλά και να

είναι σφιχτή στο κέντρο.

7. Μόλις βγει από τον φούρνο, κόψτε τη σε κομμάτια και περιχύστε τη αργά με το κρύο σιρόπι. Αφήστε τη τουλάχιστον 2 ώρες πριν τη σερβίρετε.

Διατήρηση: 4 μέρες σε δροσερό μέρος, σκεπασμένη· έως 1 εβδομάδα στο ψυγείο. Σερβίρεται χλιαρή ή κρύα, σκέτη ή με παγωτό βανίλια. Συχνό λάθος: φύλλα που δεν στέγνωσαν αρκετά, οπότε η πίτα γίνεται λαστιχωτή· πρέπει να σπάνε σαν χαρτί όταν τα θρυμματίζετε.

Δίπλες με μέλι και καρύδι

Ποσότητα: περίπου 35 δίπλες · Χρόνος: 1 ώρα 15 λεπτά + 30 λεπτά ξεκούραση · Τηγανητά · Δυσκολία: Μέτρια · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, ξηροί καρποί

Λεπτά σαν πέπλο φύλλα ζύμης, τηγανισμένα σε ρολάκια, περιχυμένα με μέλι και πασπαλισμένα με καρύδι και κανέλα. Το γλυκό της Πελοποννήσου που στολίζει τα τραπέζια των γιορτών σε όλη την Ελλάδα.

ΥΛΙΚΑ

- 4 αυγά
- 2 κ.σ. ζάχαρη
- 2 κ.σ. ηλιέλαιο
- 50 ml χυμός πορτοκαλιού
- ½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 πρέζα αλάτι
- 350–400 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις (και λίγο ακόμα για τον πάγκο)
- Λάδι, για το τηγάνισμα

Για το σιρόπι και το πασπάλισμα:

- 250 g μέλι
- 100 g ζάχαρη
- 150 ml νερό
- 150 g καρύδια, ψιλοκομμένα

- Κανέλα σε σκόνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπήστε τα αυγά με τη ζάχαρη για 3 λεπτά, μέχρι να αφρίσουν. Προσθέστε το λάδι και τον χυμό πορτοκαλιού.
2. Ανακατέψτε 350 g αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι και ρίξτε τα σιγά σιγά στα αυγά. Ζυμώστε 5 λεπτά, μέχρι να γίνει μια λεία, σφιχτή ζύμη που δεν κολλάει στα χέρια. Αν κολλάει, προσθέστε αλεύρι, μία κουταλιά τη φορά.
3. Τυλίξτε τη σε μεμβράνη και αφήστε τη να ξεκουραστεί 30 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου.
4. Χωρίστε τη ζύμη σε 4 κομμάτια. Ανοίξτε το καθένα στον αλευρωμένο πάγκο όσο πιο λεπτό μπορείτε (1 mm: σχεδόν να φαίνεται ο πάγκος από μέσα). Αν έχετε μηχανή για ζυμαρικά, περάστε τη ζύμη μέχρι την προτελευταία θέση.
5. Κόψτε λωρίδες πλάτους 4–5 cm και μήκους 25–30 cm.
6. Ζεστάνετε το λάδι στους 175°C. Βάλτε την άκρη μιας λωρίδας στο λάδι και, με δύο πιρούνια, τυλίξτε τη γρήγορα γύρω από τον εαυτό της, όσο τηγανίζεται, σε ρολό. Τηγανίστε περίπου 1 λεπτό, μέχρι να πάρει ανοιχτό χρυσαφί χρώμα.

7. Βγάλτε τη με την τρυπητή κουτάλα και στραγγίξτε τη όρθια σε απορροφητικό χαρτί. Συνεχίστε με τις υπόλοιπες, μία ή δύο τη φορά.
8. Για το σιρόπι, βράστε το μέλι, τη ζάχαρη και το νερό για 3 λεπτά, ξαφρίζοντας. Βουτήξτε κάθε δίπλα για λίγα δευτερόλεπτα στο ζεστό σιρόπι (ή περιχύστε τις), στραγγίξτε τις και πασπαλίστε άφθονο καρύδι και κανέλα.

Διατήρηση: χωρίς σιρόπι, έως 2 εβδομάδες σε τενεκεδένιο κουτί, μακριά από υγρασία· με σιρόπι, έως 1 εβδομάδα. Παραλλαγή: αντί για ρολά, κόψτε τετράγωνα 8 × 8 cm και τσιμπήστε τα στη μέση σαν φιογκάκια. Συχνό λάθος: χοντρή ζύμη, που βγαίνει σκληρή αντί για τραγανή· ανοίγετε πάντα πολύ λεπτά.

Λουκουμάδες με μέλι και κανέλα

Ποσότητα: περίπου 40 λουκουμάδες · Χρόνος: 30 λεπτά + 1 ώρα φούσκωμα · Τηγανητά · Δυσκολία: Μέτρια · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, ξηροί καρποί (στο σερβίρισμα)

Μπαλίτσες από ζύμη με μαγιά, τραγανές απ' έξω και αφράτες σαν σύννεφο από μέσα, που σερβίρονται ζεστές με μέλι, κανέλα και καρύδι. Φτιάχνονται με απλά υλικά και εξαφανίζονται σε λίγα λεπτά.

ΥΛΙΚΑ

- 300 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 8 g ξηρή μαγιά (1 φακελάκι)
- 1 κ.γ. ζάχαρη
- ½ κ.γ. αλάτι
- 330 ml χλιαρό νερό
- 1 κ.σ. ηλιέλαιο
- Λάδι, για το τηγάνισμα

Για το σερβίρισμα:

- 150 g μέλι, ζεσταμένο με 2 κ.σ. νερό
- Κανέλα σε σκόνη
- 50 g καρύδια, χοντροκομμένα (ή σουσάμι καβουρδισμένο)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατέψτε το αλεύρι, τη μαγιά, τη ζάχαρη και το αλάτι.
2. Προσθέστε το χλιαρό νερό και το λάδι και χτυπήστε με μια ξύλινη κουτάλα ή με το χέρι για 3–4 λεπτά, μέχρι να γίνει ένας λείος, ελαστικός και πολύ μαλακός χυλός, που κολλάει.
3. Σκεπάστε με μεμβράνη και μια πετσέτα και αφήστε σε ζεστό μέρος 1 ώρα, μέχρι να διπλασιαστεί και να γεμίσει φυσαλίδες.
4. Ζεστάνετε το λάδι στους 170–175°C. Έχετε δίπλα ένα ποτήρι με νερό.
5. Βρέξτε ένα κουταλάκι στο νερό, πάρτε μια μικρή μπαλίτσα χυλού (όσο ένα καρύδι) και ρίξτε τη στο λάδι. Ή, όπως οι γιαγιάδες μας, πιάστε χυλό στη χούφτα, σφίξτε και αφήστε να βγει μια μπαλίτσα ανάμεσα στον αντίχειρα και τον δείκτη, και κόψτε τη με το βρεγμένο κουταλάκι.
6. Τηγανίστε 6–8 τη φορά, για 3–4 λεπτά, γυρίζοντάς τους με την τρυπητή κουτάλα, μέχρι να ροδίσουν ομοιόμορφα. Στραγγίξτε τους σε απορροφητικό χαρτί.
7. Σερβίρετε αμέσως, περιχυμένους με το ζεστό μέλι και πασπαλισμένους με κανέλα και καρύδια.

Διατήρηση: είναι στα καλύτερά τους μόλις τηγανιστούν· όσοι περισσέψουν, χωρίς μέλι, ζεσταίνονται 5 λεπτά στον φούρνο στους 180°C (στον αέρα 160°C) για να ξανατραγανίσουν. Παραλλαγή: για τα παιδιά, περιχύστε τους με λιωμένη σοκολάτα. Συχνό λάθος: πολύ καυτό λάδι, που τους ροδίζει απ’ έξω ενώ μένουν ωμοί μέσα· χαμηλώστε λίγο τη φωτιά και τηγανίστε πιο αργά.

Ρυζόγαλο

Ποσότητα: 8 μερίδες · Χρόνος: 1 ώρα · Στην κατσαρόλα · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γάλα

Κρεμώδες, με άρωμα λεμονιού και βανίλιας και σχέδια από κανέλα στην επιφάνεια. Δεν έχει κανένα μυστικό: μόνο χρόνο, χαμηλή φωτιά και μια ξύλινη κουτάλα πάντα δίπλα.

ΥΛΙΚΑ

- 150 g ρύζι γλασέ (κοντόσπυρο)
- 500 ml νερό
- 1 μεγάλη φλούδα λεμονιού (μόνο το κίτρινο μέρος)
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 λίτρο γάλα πλήρες, ζεστό
- 150 g ζάχαρη
- 1 κ.σ. κορν φλάουρ, διαλυμένο σε 100 ml κρύο γάλα
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- Κανέλα σε σκόνη, για το στόλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε μια φαρδιά κατσαρόλα βάλτε το ρύζι, το νερό, τη φλούδα λεμονιού και το αλάτι. Φέρτε σε βράση και μαγειρέψτε σε μέτρια φωτιά για περίπου 10 λεπτά, μέχρι να απορροφηθεί σχεδόν όλο το νερό.

2. Προσθέστε το ζεστό γάλα λίγο λίγο, μία κουτάλα τη φορά, ανακατεύοντας συχνά. Ρίχνετε την επόμενη κουτάλα μόνο όταν το ρύζι έχει ρουφήξει την προηγούμενη. Συνεχίστε σε χαμηλή φωτιά για 30–35 λεπτά.
3. Όταν το ρύζι μαλακώσει και τυλιχτεί σε μια πηχτή κρέμα, ρίξτε τη ζάχαρη και μαγειρέψτε άλλα 5 λεπτά, ανακατεύοντας συνέχεια (στην αρχή η ζάχαρη το κάνει πιο ρευστό).
4. Ρίξτε το διαλυμένο κορν φλάουρ και ανακατέψτε 2 λεπτά, μέχρι να δέσει.
5. Κατεβάστε από τη φωτιά, αφαιρέστε τη φλούδα λεμονιού και προσθέστε τη βανίλια. Μοιράστε σε μπολάκια ή σε μια πιατέλα.
6. Αφήστε το να κρυώσει και στολίστε με κανέλα, κάνοντας σχέδια ή γράμματα (με ένα χάρτινο στένσιλ βγαίνει τέλειο).

Διατήρηση: 3 μέρες στο ψυγείο, σκεπασμένο. Πήζει αρκετά καθώς κρυώνει· αν το προτιμάτε πιο κρεμώδες, κατεβάστε το από τη φωτιά όσο είναι ακόμα λίγο ρευστό. Παραλλαγή: για πιο κίτρινο και πλούσιο ρυζόγαλο, αντί για το κορν φλάουρ δέστε το με 2 κρόκους, χωρίς να το αφήσετε να βράσει μετά. Συχνό λάθος: δυνατή φωτιά, που κολλάει το ρύζι στον πάτο και του δίνει γεύση καμένου· κρατήστε τη φωτιά χαμηλή και ανακατεύετε συχνά.

Χαλβάς σιμιγδαλένιος με αμύγδαλα

Ποσότητα: 1 φόρμα 24 cm, 12 κομμάτια · Χρόνος: 40 λεπτά + 30 λεπτά κρύωμα · Στην κατσαρόλα · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, ξηροί καρποί

Ο χαλβάς της κατσαρόλας, με καβουρδισμένο σιμιγδάλι, αμύγδαλα και ένα σιρόπι που μυρίζει κανέλα και γαρίφαλο. Δεν έχει αυγά, γάλα ούτε βούτυρο, γι' αυτό είναι και νηστίσιμος, ιδανικός για τις μέρες της νηστείας πριν από τα Χριστούγεννα.

ΥΛΙΚΑ

Για το σιρόπι:

- 1 λίτρο νερό
- 500 g ζάχαρη
- 1 ξύλο κανέλας και 4 γαρίφαλα
- 1 φλούδα πορτοκαλιού

Για τον χαλβά:

- 250 ml ηλιέλαιο (ή ελαφρύ ελαιόλαδο)
- 400 g χοντρό σιμιγδάλι
- 80 g ασπρισμένα αμύγδαλα, χοντροκομμένα
- 30 g κουκουνάρι
- Κανέλα σε σκόνη, για το σερβίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Φτιάξτε πρώτα το σιρόπι: βράστε το νερό με τη ζάχαρη, την κανέλα, τα γαρίφαλα και τη φλούδα πορτοκαλιού για 5 λεπτά. Αφαιρέστε τα μυρωδικά και κρατήστε το σιρόπι ζεστό, στην πιο χαμηλή φωτιά.
2. Σε μια φαρδιά κατσαρόλα με χοντρό πάτο, ζεστάνετε το λάδι. Ρίξτε το σιμιγδάλι και ανακατέψτε συνέχεια με ξύλινη κουτάλα σε μέτρια φωτιά, για 15–20 λεπτά, μέχρι να πάρει χρυσοκάστανο χρώμα και να μυρίσει καβουρδισμένο.
3. Τα τελευταία 3–4 λεπτά προσθέστε τα αμύγδαλα και το κουκουνάρι, για να καβουρδιστούν κι αυτά.
4. Χαμηλώστε τη φωτιά στο ελάχιστο. Σταθείτε σε απόσταση και ρίξτε το ζεστό σιρόπι σιγά σιγά, με μια κουτάλα, ανακατεύοντας συνέχεια: θα κοχλάσει δυνατά και θα πετάξει.
5. Ανακατέψτε 3–5 λεπτά, μέχρι το σιμιγδάλι να ρουφήξει όλο το σιρόπι και ο χαλβάς να ξεκολλά από τα τοιχώματα της κατσαρόλας.
6. Κατεβάστε από τη φωτιά, σκεπάστε την κατσαρόλα με μια καθαρή πετσέτα κουζίνας και το καπάκι και αφήστε 10 λεπτά.
7. Βάλτε τον χαλβά με ένα κουτάλι σε μια φόρμα κουγκλόφ 24 cm (ή σε μικρά φορμάκια), πιέστε τον

καλά και αφήστε τον 30 λεπτά να κρυώσει. Ξεφορμάρετε σε πιατέλα και πασπαλίστε με κανέλα.

Διατήρηση: 1 εβδομάδα σε θερμοκρασία δωματίου, σκεπασμένος. Παραλλαγή: αντικαταστήστε τα αμύγδαλα με καρύδια ή προσθέστε 50 g σταφίδες μαζί με το σιρόπι. Συχνό λάθος: ανοιχτόχρωμο σιμιγδάλι που δεν καβουρδίστηκε αρκετά, οπότε ο χαλβάς βγαίνει άνοστος και λαστιχωτός· έχετε υπομονή μέχρι να πάρει το χρώμα του.

Προσοχή: όταν το σιρόπι συναντά το καυτό λάδι και σιμιγδάλι, το μείγμα κοχλάζει απότομα και πετάει καυτές σταγόνες. Φορέστε γάντια φούρνου ή τυλίξτε το χέρι σας με μια πετσέτα, κρατάτε την κουτάλα με μακρύ χέρι και τα παιδιά μακριά από την κουζίνα.

Σπιτικό κρεμ καραμελέ

Ποσότητα: 1 κρέμα 20 cm, 8–10 κομμάτια · Χρόνος: 25 λεπτά + 60 λεπτά ψήσιμο + 4 ώρες στο ψυγείο · Φούρνος: 160°C σε μπεν μαρί (στον αέρα 140°C) · Δυσκολία: Μέτρια · Αλλεργιογόνα: αυγό, γάλα

Λεία, χωρίς τρυπίτσες και περιχυμένη με χρυσαφένια καραμέλα. Φτιάξτε τη από την προηγούμενη μέρα και αναποδογυρίστε τη την τελευταία στιγμή· στο τραπέζι πετυχαίνει πάντα.

ΥΛΙΚΑ

Για την καραμέλα:

- 150 g ζάχαρη
- 3 κ.σ. νερό

Για την κρέμα:

- 500 ml γάλα
- 1 φλούδα λεμονιού
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 4 αυγά + 4 κρόκοι
- 150 g ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 160°C (στον αέρα 140°C). Έχετε έτοιμη μια φόρμα για κρεμ καραμελέ 20–22 cm (χωρίς αποσπώμενο πάτο) κι ένα μεγαλύτερο ταψί για το μπεν μαρί.

2. Καραμέλα: σε ένα μικρό κατσαρολάκι ζεστάνετε τη ζάχαρη με το νερό σε μέτρια φωτιά, χωρίς να ανακατεύετε (μπορείτε να κουνάτε το κατσαρολάκι). Όταν πάρει χρώμα σκούρου μελιού, αδειάστε τη αμέσως στη φόρμα και γείρετέ τη, για να καλύψει τον πάτο και μέρος από τα τοιχώματα.
3. Ζεστάνετε το γάλα με τη φλούδα λεμονιού μέχρι να πάρει σχεδόν βράση. Αφαιρέστε τη φλούδα, προσθέστε τη βανίλια και αφήστε 10 λεπτά να κρυώσει λίγο.
4. Σε ένα μπολ ανακατέψτε με το σύρμα τα αυγά, τους κρόκους και τη ζάχαρη, χωρίς να χτυπάτε δυνατά (δεν θέλουμε αφρό). Προσθέστε το χλιαρό γάλα σιγά σιγά, ανακατεύοντας.
5. Περάστε το μείγμα από σουρωτήρι μέσα στη φόρμα με την καραμέλα. Μαζέψτε με ένα κουτάλι όποιον αφρό μείνει στην επιφάνεια.
6. Βάλτε τη φόρμα μέσα στο ταψί, βάλτε τα στον φούρνο και ρίξτε ζεστό νερό στο ταψί, μέχρι τη μέση του ύψους της φόρμας.
7. Ψήστε για 50–60 λεπτά. Είναι έτοιμη όταν η κρέμα έχει σφίξει και, αν βυθίσετε ένα μαχαίρι ανάμεσα στην άκρη και το κέντρο, βγαίνει καθαρό. Το κέντρο μπορεί να τρέμει ελαφρά.

8. Βγάλτε τη φόρμα από το μπεν μαρί, αφήστε τη να κρυώσει και βάλτε τη στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες (καλύτερα όλη τη νύχτα).
9. Για να την ξεφορμάρετε: περάστε ένα λεπτό μαχαίρι γύρω γύρω, βυθίστε τον πάτο της φόρμας σε ζεστό νερό για 30 δευτερόλεπτα, βάλτε από πάνω μια πιατέλα και αναποδογυρίστε με μια κίνηση.

Διατήρηση: 3 μέρες στο ψυγείο, σκεπασμένη. Συχνό λάθος: κρέμα γεμάτη τρυπίτσες, από πολύ ζεστό φούρνο ή από δυνατό χτύπημα των αυγών· ανακατέψτε μόνο όσο χρειάζεται και κρατήστε τους 160°C. Παραλλαγή: προσθέστε στο γάλα 1 κ.γ. ξύσμα πορτοκαλιού.

Προσοχή: η καυτή καραμέλα φτάνει σε θερμοκρασίες πολύ υψηλότερες από το βραστό νερό και κολλάει στο δέρμα. Μην την αγγίζετε, μην τη δοκιμάζετε και κρατάτε τα παιδιά μακριά. Για να πλύνετε το κατσαρολάκι, γεμίστε το νερό και βάλτε το να πάρει βράση: η καραμέλα λιώνει μόνη της.

Μοντέρνα γλυκά και γλυκά χωρίς φούρνο

Όταν ο φούρνος είναι πιασμένος με τον μπακλαβά και η κουζίνα με τις δίπλες, αυτά τα γλυκά σώζουν την κατάσταση. Σχεδόν όλα γίνονται χωρίς φούρνο, από την προηγούμενη μέρα, και σας περιμένουν στο ψυγείο. Είναι επίσης τα αγαπημένα των μικρότερων καλεσμένων.

Προσοχή: η κλασική μους σοκολάτας έχει ωμά αυγά. Δεν είναι κατάλληλη για εγκύους, μικρά παιδιά, ηλικιωμένους ή άτομα με εξασθενημένο ανοσοποιητικό. Για αυτούς τους καλεσμένους, χρησιμοποιήστε παστεριωμένα αυγά ή φτιάξτε την εκδοχή χωρίς αυγά που δίνεται στη συνταγή. Οι υπόλοιπες συνταγές του κεφαλαίου δεν έχουν ωμά αυγά.

Μους σοκολάτας

Ποσότητα: 6 μπολάκια · Χρόνος: 25 λεπτά + 4 ώρες στο ψυγείο · Χωρίς φούρνο · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: αυγό, γάλα

Ελαφριά, έντονη και φτιαγμένη μόνο με πέντε υλικά. Ένα γλυκό που δεν αποτυγχάνει ποτέ και ετοιμάζεται από την προηγούμενη μέρα.

ΥΛΙΚΑ

- 200 g σοκολάτα κουβερτούρα
- 30 g ανάλατο βούτυρο
- 4 πολύ φρέσκα (ή παστεριωμένα) αυγά, χωρισμένα
- 40 g ζάχαρη
- 1 πρέζα αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Λιώστε τη σπασμένη σοκολάτα με το βούτυρο σε μπεν μαρί (ή στον φούρνο μικροκυμάτων, ανά 30 δευτερόλεπτα, ανακατεύοντας ενδιάμεσα). Ανακατέψτε μέχρι να γίνει λεία και αφήστε 5 λεπτά να κρυώσει λίγο.
2. Προσθέστε τους κρόκους έναν έναν, ανακατεύοντας καλά μετά από τον καθένα. Το μείγμα γίνεται πηχτό και γυαλιστερό.
3. Σε καθαρό μπολ, χτυπήστε τα ασπράδια με το αλάτι μέχρι να ασπρίσουν και να αφρίσουν. Προσθέστε τη

ζάχαρη σιγά σιγά και χτυπήστε μέχρι να σχηματιστεί σφιχτή, γυαλιστερή μαρέγκα.

4. Ανακατέψτε το ένα τρίτο της μαρέγκας στη σοκολάτα χωρίς φόβο, για να αραιώσει.
5. Προσθέστε την υπόλοιπη μαρέγκα και ενσωματώστε τη αργά με μια μαρίζ, από κάτω προς τα πάνω, μέχρι να μη φαίνονται άσπρες ραβδώσεις.
6. Μοιράστε σε 6 μπολάκια, σκεπάστε και βάλτε στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες.

ΕΚΔΟΧΗ ΧΩΡΙΣ ΑΥΓΑ (ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ)

1. Ζεστάνετε 100 ml κρέμα γάλακτος μέχρι να αρχίσει να βράζει, ρίξτε τη πάνω σε 150 g σπασμένη σοκολάτα, περιμένετε 2 λεπτά και ανακατέψτε μέχρι να γίνει λεία. Αφήστε τη να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου.
2. Χτυπήστε 250 ml πολύ κρύα κρέμα γάλακτος 35% με 1 κ.σ. ζάχαρη άχνη, μέχρι να σφίξει.
3. Ενσωματώστε τη σαντιγί στη σοκολάτα σε δύο δόσεις και μοιράστε στα μπολάκια. Βάλτε στο ψυγείο για τουλάχιστον 3 ώρες.

Διατήρηση: 2 μέρες στο ψυγείο, πάντα σκεπασμένη. Παραλλαγή: προσθέστε στη λιωμένη σοκολάτα ξύσμα πορτοκαλιού ή μια πρέζα κανέλα. Συχνό λάθος: να ρίξετε τους κρόκους σε σοκολάτα που είναι ακόμα καυτή, οπότε κόβει· περιμένετε να κρυώσει λίγο.

Τσιζκέικ χωρίς ψήσιμο με κόκκινα φρούτα

Ποσότητα: 1 τσιζκέικ 22–24 cm, 10–12 κομμάτια · Χρόνος: 35 λεπτά + 6 ώρες στο ψυγείο · Χωρίς φούρνο · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, γάλα

Βάση από μπισκότο, γέμιση με τυρί κρέμα και μια γυαλιστερή κόκκινη επικάλυψη, στο χρώμα των Χριστουγέννων. Φτιάξτε το από την προηγούμενη μέρα και κόψτε το σε τέλεια κομμάτια.

ΥΛΙΚΑ

Για τη βάση:

- 200 g μπισκότα τύπου digestive
- 90 g ανάλατο βούτυρο, λιωμένο

Για τη γέμιση:

- 3 φύλλα ζελατίνης (6 g)
- 400 g τυρί κρέμα πλήρες, σε θερμοκρασία δωματίου
- 100 g ζάχαρη άχνη
- Ξύσμα από 1 λεμόνι και 2 κ.σ. από τον χυμό του
- 250 ml κρέμα γάλακτος 35%, πολύ κρύα

Για την επικάλυψη:

- 300 g κόκκινα φρούτα του δάσους (φρέσκα ή κατεψυγμένα)
- 50 g ζάχαρη

- 1 κ.γ. κορν φλάουρ διαλυμένο σε 1 κ.σ. νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Θρυμματίστε τα μπισκότα σε ψιλά ψίχουλα. Ανακατέψτε τα με το λιωμένο βούτυρο.
2. Στρώστε τον πάτο μιας φόρμας 22–24 cm με αποσπώμενα τοιχώματα με λαδόκολλα. Ρίξτε το μείγμα των μπισκότων και πιέστε το καλά με την πίσω πλευρά ενός κουταλιού ή με τον πάτο ενός ποτηριού. Βάλτε το στο ψυγείο όσο ετοιμάζετε τη γέμιση.
3. Μουλιάστε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό για 5 λεπτά.
4. Χτυπήστε το τυρί κρέμα με τη ζάχαρη άχνη και το ξύσμα λεμονιού μέχρι να γίνει λείο.
5. Ζεστάνετε τον χυμό λεμονιού (20 δευτερόλεπτα στα μικροκύματα), στύψτε καλά τη ζελατίνη και διαλύστε τη στον ζεστό χυμό. Προσθέστε στη ζελατίνη 2 κουταλιές από το μείγμα του τυριού, ανακατέψτε και μετά αδειάστε τα όλα στο μείγμα του τυριού, χτυπώντας.
6. Χτυπήστε την κρύα κρέμα γάλακτος σε σαντιγί και ενσωματώστε τη στο μείγμα του τυριού.
7. Αδειάστε πάνω στη βάση, ισιώστε την επιφάνεια και βάλτε στο ψυγείο για τουλάχιστον 6 ώρες (καλύτερα όλη τη νύχτα).

8. Επικάλυψη: βράστε τα φρούτα με τη ζάχαρη σε μέτρια φωτιά για 5 λεπτά. Προσθέστε το διαλυμένο κορν φλάουρ και βράστε άλλο 1 λεπτό, μέχρι να πήξει. Αφήστε τη να κρυώσει εντελώς.
9. Απλώστε την κρύα επικάλυψη πάνω στο τσιζκέικ πριν το σερβίρετε. Περάστε ένα μαχαίρι γύρω γύρω πριν ανοίξετε τη φόρμα.

Διατήρηση: 3 μέρες στο ψυγείο. Παραλλαγή: επικάλυψη με μαρμελάδα πορτοκάλι, με γλυκό του κουταλιού βύσσινο ή απλώς με φρέσκα φρούτα και φύλλα δυόσμου. Συχνό λάθος: να ρίξετε κρύα ζελατίνη στη γέμιση, οπότε σχηματίζει κλωστές· διαλύετέ τη πάντα σε ζεστό υγρό και ανακατέψτε τη πρώτα με λίγη από τη γέμιση.

Γιορτινό στεφάνι πάβλοβα

Ποσότητα: 1 στεφάνι 24 cm, 8–10 μερίδες · Χρόνος: 30 λεπτά + 1 ώρα 15 λεπτά ψήσιμο + 2 ώρες κρύωμα · Φούρνος: 120°C (στον αέρα 100°C) · Δυσκολία: Μέτρια · Αλλεργιογόνα: αυγό, γάλα

Μια μαρέγκα τραγανή απ' έξω και μαλακή από μέσα, σε σχήμα στεφανιού, με σαντιγί, κόκκινα φρούτα και σπόρους ροδιού. Μοιάζει με αληθινό χριστουγεννιάτικο στεφάνι.

ΥΛΙΚΑ

- 4 ασπράδια, σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 πρέζα αλάτι
- 220 g ζάχαρη
- 1 κ.γ. κορν φλάουρ
- 1 κ.γ. ξίδι από λευκό κρασί ή χυμός λεμονιού

Για το γαρνίρισμα:

- 250 ml κρέμα γάλακτος 35%, πολύ κρύα
- 1 κ.σ. ζάχαρη άχνη
- 250 g κόκκινα φρούτα (φράουλες, βατόμουρα, μύρτιλα)
- Σπόροι από ½ ρόδι
- Φύλλα δυόσμου

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 150°C (στον αέρα 130°C). Σχεδιάστε έναν κύκλο 24 cm σε ένα φύλλο λαδόκολλας (χρησιμοποιήστε ένα πιάτο για οδηγό), γυρίστε το χαρτί ανάποδα και βάλτε το σε ένα ταψί.
2. Χτυπήστε τα ασπράδια με το αλάτι μέχρι να ασπρίσουν και να αφρίσουν.
3. Προσθέστε τη ζάχαρη μία κουταλιά τη φορά, χτυπώντας συνέχεια σε δυνατή ταχύτητα, μέχρι η μαρέγκα να γίνει πολύ σφιχτή και γυαλιστερή και να λιώσει η ζάχαρη (τρίψτε λίγη ανάμεσα στα δάχτυλα: δεν πρέπει να νιώθετε κόκκους). Αυτό θέλει 8–10 λεπτά.
4. Προσθέστε το κορν φλάουρ και το ξίδι και χτυπήστε άλλα 30 δευτερόλεπτα.
5. Με ένα κουτάλι, τοποθετήστε μικρούς σωρούς μαρέγκας πάνω στον κύκλο, κάποιους να ακουμπούν μεταξύ τους, σχηματίζοντας ένα στεφάνι πλάτους περίπου 7 cm με το κέντρο ανοιχτό.
6. Βάλτε στον φούρνο, χαμηλώστε αμέσως τη θερμοκρασία στους 120°C (στον αέρα 100°C) και ψήστε για 1 ώρα και 15 λεπτά. Μην ανοίξετε τον φούρνο.

7. Σβήστε τον φούρνο και αφήστε την πάβλοβα να κρυώσει μέσα, με την πόρτα μισάνοιχτη, για τουλάχιστον 2 ώρες.
8. Λίγο πριν το σερβίρισμα, χτυπήστε την κρέμα γάλακτος με τη ζάχαρη άχνη και απλώστε τη πάνω στο στεφάνι. Στολίστε με τα κόκκινα φρούτα, τους σπόρους ροδιού και τον δυόσμο.

Διατήρηση: η μαρέγκα χωρίς γαρνίρισμα κρατά 3 μέρες σε καλά κλεισμένο δοχείο, μακριά από υγρασία (ποτέ στο ψυγείο). Μόλις τη γαρνίρετε, σερβίρετέ τη μέσα σε 1–2 ώρες. Συχνό λάθος: η μαρέγκα βγάζει σιρόπι ή σκάει πολύ, από ζάχαρη που δεν έλιωσε ή από πολύ ζεστό φούρνο. Οι μικρές ρωγμές είναι φυσιολογικές και κρύβονται κάτω από τη σαντιγί.



Στεφάνι πάβλοβα με σαντιγί, κόκκινα φρούτα και ρόδι.

Φωτογραφία: Kathysg / Pixabay

Γιορτινό τιραμισού (χωρίς ωμά αυγά)

Ποσότητα: 1 πυρίμαχο 20 × 25 cm, 8 μερίδες · Χρόνος: 25 λεπτά + 6 ώρες στο ψυγείο · Χωρίς φούρνο · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό (στα σαβαγιάρ), γάλα

Μια γιορτινή εκδοχή του τιραμισού, με κανέλα και πορτοκάλι στην κρέμα και χωρίς ωμά αυγά. Κρεμώδες, ελαφρύ και εύκολο στο στήσιμο.

ΥΛΙΚΑ

- 250 g μασκαρπόνε, κρύο
- 250 ml κρέμα γάλακτος 35%, πολύ κρύα
- 70 g ζάχαρη άχνη
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- ½ κ.γ. κανέλα σε σκόνη
- 250 ml δυνατός καφές (εσπρέσο ή φίλτρου), κρύος
- 2 κ.σ. λικέρ πορτοκάλι ή κονιάκ (προαιρετικά, μόνο για ενήλικες)
- 200 g μπισκότα σαβαγιάρ
- 2 κ.σ. κακάο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπήστε το μασκαρπόνε με την κρύα κρέμα γάλακτος, τη ζάχαρη άχνη, το ξύσμα πορτοκαλιού και την κανέλα σε μέτρια ταχύτητα για 2–3 λεπτά, μέχρι να γίνει μια σφιχτή κρέμα που κρατά το σχήμα της. Μην τη χτυπήσετε υπερβολικά, γιατί κόβει.

2. Ανακατέψτε τον κρύο καφέ με το λικέρ, αν το χρησιμοποιείτε, σε ένα ρηχό πιάτο.
3. Βουτήξτε τα μισά σαβαγιάρ, ένα ένα, στον καφέ για 1–2 δευτερόλεπτα από κάθε πλευρά (πρέπει να υγρανθούν, όχι να μουσκέψουν) και στρώστε τα στον πάτο του πυρίμαχου.
4. Σκεπάστε με τη μισή κρέμα και ισιώστε.
5. Κάντε μια δεύτερη στρώση με σαβαγιάρ βουτηγμένα στον καφέ και σκεπάστε με την υπόλοιπη κρέμα.
6. Σκεπάστε και βάλτε στο ψυγείο για τουλάχιστον 6 ώρες.
7. Πριν το σερβίρετε, κοσκινίστε από πάνω το κακάο. Για χριστουγεννιάτικη πινελιά, ακουμπήστε ένα χάρτινο αστέρι στην επιφάνεια πριν το κοσκινίσετε και σηκώστε το προσεκτικά.

Διατήρηση: 3 μέρες στο ψυγείο, σκεπασμένο. Για τα παιδιά: αντί για καφέ, χρησιμοποιήστε κρύο γάλα με κακάο και παραλείψτε το λικέρ. Συχνό λάθος: πολύ μουσκεμένα σαβαγιάρ, που αφήνουν νερά στον πάτο· βουτήξτε τα γρήγορα στον καφέ.

Μωσαϊκό (χωρίς αυγά)

Ποσότητα: 2 ρολά, περίπου 30 φέτες · Χρόνος: 20 λεπτά + 4 ώρες στο ψυγείο · Χωρίς φούρνο · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, γάλα, ξηροί καρποί (αν βάλετε καρύδια)

Το αγαπημένο γλυκό ψυγείου των παιδιών: σπασμένα μπισκότα τυλιγμένα σε σοκολάτα, σε ρολό που κόβεται σε φέτες σαν μωσαϊκό. Αυτή η εκδοχή γίνεται με ζαχαρούχο γάλα αντί για ωμά αυγά.

ΥΛΙΚΑ

- 200 g μπισκότα τύπου πτι μπερ
- 100 g ανάλατο βούτυρο, μαλακό
- 200 g ζαχαρούχο συμπυκνωμένο γάλα (περίπου μισό κουτί)
- 80 g κακάο ρόφημα (ζαχαρούχο)
- 50 g καρύδια, ψιλοκομμένα (προαιρετικά)
- Ζάχαρη άχνη, για το πασπάλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σπάστε τα μπισκότα με τα χέρια σε μικρά κομμάτια (όσο ένα νύχι), αφήνοντας και μερικά πιο μικρά. Μην τα κάνετε σκόνη.
2. Σε ένα μπολ, χτυπήστε το μαλακό βούτυρο με το ζαχαρούχο γάλα και το κακάο μέχρι να γίνει μια λεία κρέμα.

3. Προσθέστε τα μπισκότα και τα καρύδια και ανακατέψτε με μια μαρίζ μέχρι να καλυφθούν όλα.
4. Χωρίστε το μείγμα στα δύο. Βάλτε κάθε μισό σε ένα φύλλο μεμβράνης και τυλίξτε το, στρίβοντας τις άκρες σαν περιτύλιγμα καραμέλας, να σχηματιστεί ένα ρολό διαμέτρου 5 cm.
5. Βάλτε στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες (ή 1 ώρα στην κατάψυξη), μέχρι να σφίξει.
6. Αφαιρέστε τη μεμβράνη, κυλήστε τα ρολά στη ζάχαρη άχνη και, αν θέλετε, δέστε τα με σπάγκο κουζίνας. Κόψτε σε φέτες πάχους 1 cm.

Διατήρηση: 1 εβδομάδα στο ψυγείο, τυλιγμένο· 2 μήνες στην κατάψυξη. Γίνεται υπέροχο δώρο τυλιγμένο σε λαδόκολλα με μια κορδέλα. Με τα παιδιά: μπορούν να σπάσουν τα μπισκότα και να τυλίξουν τα ρολά. Συχνό λάθος: μπισκότα τριμμένα σε σκόνη, που χαλούν το «μωσαϊκό»· αφήστε κομμάτια που να φαίνονται.

Ποτήρια με μπισκότο, κρέμα και πορτοκάλι

Ποσότητα: 6 ποτήρια · Χρόνος: 20 λεπτά + 3 ώρες στο ψυγείο · Χωρίς φούρνο · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, γάλα

Στρώσεις από μπισκότα βουτηγμένα σε χυμό πορτοκαλιού και κρέμα, σερβιρισμένες σε ποτήρια. Όμορφα, δροσερά και έτοιμα σε 20 λεπτά.

ΥΛΙΚΑ

- 150 g μπισκότα τύπου πτι μπερ
- 200 ml χυμός πορτοκαλιού
- 300 ml κρέμα γάλακτος 35%, πολύ κρύα
- 200 g ζαχαρούχο συμπυκνωμένο γάλα
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- Κανέλα σε σκόνη και φετούλες πορτοκαλιού, για το στόλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπήστε την κρύα κρέμα γάλακτος μέχρι να αρχίσει να σφίγγει. Ρίξτε σιγά σιγά το ζαχαρούχο γάλα, προσθέστε το ξύσμα πορτοκαλιού και χτυπήστε άλλο 1 λεπτό, μέχρι να γίνει μια πηχτή κρέμα.
2. Αδειάστε τον χυμό πορτοκαλιού σε ένα ρηχό πιάτο.
3. Σπάστε τα μπισκότα στη μέση. Βουτήξτε τα γρήγορα στον χυμό και στρώστε μια σειρά στον πάτο κάθε ποτηριού.

4. Σκεπάστε με 2 κουταλιές κρέμα. Επαναλάβετε μέχρι να τελειώσουν τα υλικά, τελειώνοντας με κρέμα.
5. Βάλτε στο ψυγείο για τουλάχιστον 3 ώρες, για να μαλακώσει το μπισκότο.
6. Πριν τα σερβίρετε, πασπαλίστε με κανέλα και στολίστε με μια φετούλα πορτοκαλιού.

Διατήρηση: 2 μέρες στο ψυγείο, σκεπασμένα. Με τα παιδιά: μπορούν να φτιάξουν μόνα τους τις στρώσεις. Παραλλαγή: αντί για πορτοκάλι, βάλτε κόκκινα φρούτα λιωμένα με λίγη ζάχαρη. Συχνό λάθος: κρέμα γάλακτος όχι αρκετά κρύα, που δεν σφίγγει· χρησιμοποιήστε πολύ κρύα κρέμα και πολύ κρύο μπολ.

Τούρτα ψυγείου με μπισκότα και κρέμα καφέ

Ποσότητα: 1 τούρτα 20 × 10 cm, 10 κομμάτια · Χρόνος: 35 λεπτά + 6 ώρες στο ψυγείο · Χωρίς φούρνο · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, γάλα

Στρώσεις από μπισκότα πτι μπερ βουτηγμένα στον καφέ και βουτυρόκρεμα, ντυμένες με τριμμένο μπισκότο. Ένα γλυκό των οικογενειακών γιορτών, φτιαγμένο εδώ χωρίς ωμά αυγά.

ΥΛΙΚΑ

- 2 πακέτα μπισκότα τύπου πτι μπερ (περίπου 400 g)
- 300 ml δυνατός καφές, χλιαρός, χωρίς ζάχαρη
- 250 g ανάλατο βούτυρο, μαλακό
- 200 g ζάχαρη άχνη
- 2 κ.σ. δυνατός καφές, κρύος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπήστε το μαλακό βούτυρο στο μίξερ για 2 λεπτά. Προσθέστε τη ζάχαρη άχνη σιγά σιγά και χτυπήστε άλλα 4–5 λεπτά, μέχρι να γίνει μια πολύ ανοιχτόχρωμη, αφράτη κρέμα. Προσθέστε τις 2 κ.σ. κρύο καφέ και χτυπήστε άλλο 1 λεπτό.
2. Κρατήστε στην άκρη 6 μπισκότα για το στόλισμα.
3. Σε μια μακρόστενη πιατέλα, βουτήξτε 8 μπισκότα στον καφέ, ένα ένα, και στρώστε τα σε ένα ορθογώνιο 2 × 4 μπισκότων.

4. Απλώστε μια λεπτή στρώση κρέμα.
5. Επαναλάβετε μπισκότα και κρέμα, στρώση στρώση, μέχρι να τελειώσουν τα μπισκότα (περίπου 6–7 στρώσεις).
6. Καλύψτε όλη την τούρτα, πάνω και στα πλάγια, με την υπόλοιπη κρέμα.
7. Τρίψτε ή θρυμματίστε τα μπισκότα που κρατήσατε και πασπαλίστε την επιφάνεια και τα πλάγια.
8. Βάλτε στο ψυγείο για τουλάχιστον 6 ώρες, για να μαλακώσουν τα μπισκότα και να κόβεται καλά η τούρτα.

Διατήρηση: 4 μέρες στο ψυγείο, σκεπασμένη. Για τα παιδιά: αντί για καφέ, χρησιμοποιήστε γάλα με κακάο. Συχνό λάθος: βουτυρόκρεμα που κόβει, γιατί το βούτυρο ήταν κρύο· πρέπει να είναι καλά μαλακό, σε θερμοκρασία δωματίου.

Αχλάδια στη Μαυροδάφνη

Ποσότητα: 6 μερίδες · Χρόνος: 15 λεπτά + 40 λεπτά στην κατσαρόλα · Στην κατσαρόλα · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: κανένα από τα κύρια αλλεργιογόνα (το κρασί περιέχει θειώδη)

Ολόκληρα αχλάδια που σιγοβράζουν στη Μαυροδάφνη με κανέλα και πορτοκάλι, μέχρι να πάρουν χρώμα ρουμπινιού. Ένα κομψό, ελαφρύ επιδόρπιο, που μυρίζει γιορτή.

ΥΛΙΚΑ

- 6 σφιχτά αχλάδια (π.χ. κρυστάλλια), με το κοτσάνι
- 500 ml Μαυροδάφνη (ή άλλο γλυκό κόκκινο κρασί)
- 200 ml νερό
- 100 g ζάχαρη
- 1 ξύλο κανέλας
- 1 φλούδα πορτοκαλιού
- 2 γαρίφαλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ξεφλουδίστε προσεκτικά τα αχλάδια, αφήνοντας το κοτσάνι. Κόψτε μια λεπτή φέτα από τη βάση του καθενός, για να στέκονται όρθια.
2. Σε μια κατσαρόλα αρκετά μεγάλη ώστε να χωρούν τα αχλάδια ξαπλωμένα το ένα δίπλα στο άλλο, βάλτε το κρασί, το νερό, τη ζάχαρη, την κανέλα, τη φλούδα πορτοκαλιού και τα γαρίφαλα. Φέρτε σε βράση.

3. Βάλτε τα αχλάδια ξαπλωμένα. Χαμηλώστε τη φωτιά και σιγοβράστε για 20–30 λεπτά, γυρίζοντάς τα κάθε 5 λεπτά για να πάρουν χρώμα ομοιόμορφα. Είναι έτοιμα όταν η μύτη ενός μαχαιριού μπαίνει εύκολα.
4. Βγάλτε τα αχλάδια σε ένα μπολ.
5. Βράστε το υγρό σε δυνατή φωτιά για 10–15 λεπτά, μέχρι να μειωθεί στο μισό και να γίνει πηχτό σιρόπι.
6. Περιχύστε τα αχλάδια με το σιρόπι. Σερβίρετε ζεστά ή κρύα, όρθια, με σαντιγί ή μια μπάλα παγωτό βανίλια.

Διατήρηση: 4 μέρες στο ψυγείο, μέσα στο σιρόπι (κοκκινίζουν όλο και περισσότερο από μέρα σε μέρα). Μέρος του αλκοόλ εξατμίζεται στο βράσιμο, αλλά όχι όλο: για τα παιδιά, φτιάξτε τα με χυμό κόκκινου σταφυλιού αντί για κρασί και 50 g λιγότερη ζάχαρη. Συχνό λάθος: παραγινωμένα αχλάδια, που διαλύονται· διαλέξτε σφιχτά.

Το γιορτινό τραπέζι

Το μυστικό για ήρεμες γιορτές είναι απλό: μην τα αφήνετε όλα για τις 24 Δεκεμβρίου. Πολλά από τα γλυκά του βιβλίου γίνονται ακόμα πιο νόστιμα όταν φτιάχνονται από πριν. Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε ένα πρόγραμμα μέρα με τη μέρα, έναν πίνακα με όσα ετοιμάζονται νωρίτερα και τους κανόνες για το σερβίρισμα και τη φύλαξη.

Διαλέγοντας τα γλυκά του τραπεζιού

Για 8–10 άτομα, διαλέξτε περίπου 5 γλυκά, από διαφορετικές ομάδες. Τρία παραδείγματα που πετυχαίνουν πάντα:

Μενού	Κέικ	Τάρτα	Παραδοσιακά	Κρύο
Κλασικό	Τσουρέκι-στεφάνι με φρουί γλασέ	Τάρτα αμυγδάλου	Μπακλαβάς και ρυζόγαλο	Μους σοκολάτας
Με παιδιά	Κέικ σοκολάτας με πορτοκάλι	Τάρτα μήλου με κανέλα	Λουκουμάδες και κρεμ καραμελέ	Μωσαϊκό
Χωρίς άγχος	Κέικ μελιού με μπαχαρικά	Τάρτα σοκολάτας	Δίπλες και καρυδόπιτα	Τσιζκέικ χωρίς ψήσιμο

Πρόγραμμα από τις 22 έως τις 25 Δεκεμβρίου

Έως τις 20 του μήνα (προαιρετικά)

- Κέικ μελιού με μπαχαρικά: γίνεται έως και 3 εβδομάδες πριν.
- Κέικ με ξερά φρούτα και Μαυροδάφνη: έως 2 εβδομάδες πριν.
- Μπακλαβάς: έως 2 εβδομάδες πριν, σε θερμοκρασία δωματίου.
- Δίπλες: έως 2 εβδομάδες πριν, χωρίς σιρόπι, σε καλά κλεισμένο τενεκεδένιο κουτί.
- Γλυκιά ζύμη τάρτας: καταψύξτε τις ωμές βάσεις που θα χρειαστείτε.
- Γράψτε τη λίστα με τα ψώνια και ελέγξτε φόρμες, ταψιά, λαδόκολλα, φύλλο κρούστας και λάδι για τηγάνισμα.

22 Δεκεμβρίου: ψώνια και προετοιμασία

- Ψωνίστε τα φρέσκα: γάλα, κρέμα γάλακτος, αυγά, βούτυρο, γιαούρτι, φρούτα.
- Μεταφέρετε από την κατάψυξη στο ψυγείο τη γλυκιά ζύμη και το φύλλο κρούστας.
- Βάλτε τις σταφίδες να μουλιάσουν για το τσουρέκι-στεφάνι.
- Φτιάξτε το μωσαϊκό (κρατά 1 εβδομάδα) και την καρυδόπιτα (κρατά 1 εβδομάδα).

- Ψήστε τη μαρέγκα της πάβλοβας, αν την έχετε διαλέξει, και φυλάξτε τη σε κλειστό δοχείο.

23 Δεκεμβρίου: η μεγάλη μέρα του φούρνου

- **Πρωί:** ζυμώστε το τσουρέκι-στεφάνι. Όσο φουσκώνει, στρώστε και ψήστε τη βάση της τάρτας.
- **Απόγευμα:** ψήστε το τσουρέκι. Μετά φτιάξτε την τάρτα (αμυγδάλου, καρυδιού ή μήλου).
- **Αργά το απόγευμα:** τα κρύα γλυκά που γίνονται πιο νόστιμα από την προηγούμενη: κρεμ καραμελέ, τσιζκέικ, τιραμισού, τούρτα ψυγείου, μους.
- Φτιάξτε τα αχλάδια στη Μαυροδάφνη, αν τα έχετε διαλέξει: κρατούν στο ψυγείο, μέσα στο σιρόπι.

24 Δεκεμβρίου: Παραμονή των Χριστουγέννων

- **Πρωί:** ρυζόγαλο (κρυώνει μέσα στη μέρα) και χαλβάς σιμιγδαλένιος. Απλώστε τα φύλλα για την πορτοκαλόπιτα να στεγνώσουν.
- **Νωρίς το απόγευμα:** γαλακτομπούρεκο και πορτοκαλόπιτα, για να έχουν ρουφήξει το σιρόπι ως το βράδυ. Κορμός (θέλει 2 ώρες στο ψυγείο) και τάρτα σοκολάτας, αν δεν τα φτιάξατε από την προηγούμενη μέρα.
- **Αργά το απόγευμα:** περιχύστε τις δίπλες με το σιρόπι μελιού και πασπαλίστε τις με καρύδι και κανέλα. Αν θα

κάνετε λουκουμάδες, ζυμώστε τον χυλό 1 ώρα πριν τους σερβίρετε και τηγανίστε τους τελευταίους, όταν τελειώσει το φαγητό.

- **Την τελευταία στιγμή:** γαρνίρετε την πάβλοβα, ξεφορμάρετε το κρεμ καραμελέ και πασπαλίστε το τιραμισού με κακάο. Κλείστε την εστία και μαζέψτε το λάδι πριν καθίσετε στο τραπέζι.

25 Δεκεμβρίου: το χριστουγεννιάτικο τραπέζι

- Ό,τι περίσσεψε από την Παραμονή συνήθως φτάνει και για το μεσημεριανό τραπέζι. Βγάλτε τα κρύα γλυκά από το ψυγείο 20 λεπτά πριν τα σερβίρετε.
- Ζεστάνετε τους λουκουμάδες που περίσσεψαν για 5 λεπτά στον φούρνο στους 180°C (στον αέρα 160°C), για να ξανατραγανίσουν, και περιχύστε τους με φρέσκο μέλι.
- Αν θέλετε ένα καινούργιο γλυκό, τα ποτήρια με μπισκότο, κρέμα και πορτοκάλι γίνονται σε 20 λεπτά το πρωί και είναι έτοιμα για το μεσημέρι.
- Και για την Πρωτοχρονιά: η βασιλόπιτα-κέικ ψήνεται στις 30 ή 31 Δεκεμβρίου, ενώ η πολίτικη βασιλόπιτα ζυμώνεται το πρωί της 31ης, για να είναι φρέσκια όταν κοπεί, με το άλλαγμα του χρόνου ή στο τραπέζι της 1ης Ιανουαρίου.

Τι μπορείτε να ετοιμάσετε από πριν

Γλυκό	Πόσο νωρίτερα	Πού φυλάγεται
Κέικ μελιού με μπαχαρικά	Έως 3 εβδομάδες	Τυλιγμένο, σε δροσερό μέρος
Κέικ με ξερά φρούτα και Μαυροδάφνη	Έως 2 εβδομάδες	Τυλιγμένο, σε δροσερό μέρος
Μπακλαβάς, δίπλες (χωρίς σιρόπι)	Έως 2 εβδομάδες	Σε θερμοκρασία δωματίου, σκεπασμένα / σε κλειστό κουτί
Καρυδόπιτα, χαλβάς, μωσαϊκό	Έως 1 εβδομάδα	Σκεπασμένα σε δροσερό μέρος (το μωσαϊκό στο ψυγείο)
Ωμή γλυκιά ζύμη τάρτας	3 μέρες (2 μήνες στην κατάψυξη)	Ψυγείο ή κατάψυξη
Τσουρέκι-στεφάνι, βασιλόπιτες	1–2 μέρες	Τυλιγμένα, σε θερμοκρασία δωματίου
Τάρτες αμυγδάλου και καρυδιού	2 μέρες	Κλειστό δοχείο, σε δροσερό μέρος
Κρεμ καραμελέ, τσιζκέικ, τιραμισού, τούρτα ψυγείου	1 μέρα	Ψυγείο
Μαρέγκα της πάβλοβας	Έως 3 μέρες	Κλειστό δοχείο, ποτέ στο ψυγείο
Γαλακτομπούρεκο, λουκουμάδες	Την ίδια μέρα	Σε θερμοκρασία δωματίου

Πώς να σερβίρετε

- **Παίξτε με τα ύψη:** το τσουρέκι σε πιατέλα με πόδι, τις τάρτες σε ξύλα κοπής, τα γλυκά του κουταλιού σε μπολάκια. Το τραπέζι δείχνει πιο όμορφο και όλοι φτάνουν τα πάντα πιο εύκολα.
- **Κόψτε από πριν:** το κέικ μελιού και το κέικ με τα ξερά φρούτα σε λεπτές φέτες· τον μπακλαβά και τα σιροπιαστά πάνω στις γραμμές τους· το τσουρέκι σε φαρδιά κομμάτια. Αφήστε ένα μαχαίρι δίπλα σε κάθε ολόκληρο κέικ.
- **Τα κρύα γλυκά να μένουν κρύα:** σερβίρετέ τα σε μικρές ποσότητες και συμπληρώνετε από το ψυγείο. Μην αφήνετε γλυκά με κρέμα, τυρί ή αυγά έξω από το ψυγείο περισσότερο από 2 ώρες.
- **Βάλτε ταμπελάκια στα γλυκά,** ειδικά σε όσα έχουν ξηρούς καρπούς, αλκοόλ ή ωμά αυγά, σκεπτόμενοι όσους έχουν αλλεργίες, τα παιδιά και τις εγκύους.
- **Απλό στόλισμα:** κλωναράκια δεντρολίβανου, ξύλα κανέλας, φέτες πορτοκαλιού, σπόροι ροδιού και λίγη ζάχαρη άχνη κάνουν θαύματα.

Πώς να φυλάξετε όσα περισσέψουν

Είδος γλυκού	Πού	Για πόσο
Αφράτα κέικ και ζύμες (τσουρέκι, βασιλόπιτες, κέικ μήλου)	Κλειστό δοχείο ή τυλιγμένα	3–4 μέρες
Πυκνά κέικ (μελιού, με ξερά φρούτα)	Τυλιγμένα, σε δροσερό μέρος	2–4 εβδομάδες
Σιροπιαστά με φύλλο ή καρύδι (μπακλαβάς, καρυδόπιτα, πορτοκαλόπιτα)	Σκεπασμένα, σε δροσερό μέρος	4 μέρες έως 2 εβδομάδες (βλ. κάθε συνταγή)
Τάρτες με φρούτα ή κρέμα, γαλακτομπούρεκο	Ψυγείο	2–4 μέρες
Γλυκά του κουταλιού (ρυζόγαλο, κρεμ καραμελέ)	Ψυγείο, σκεπασμένα	3 μέρες
Γλυκά με κρέμα γάλακτος ή τυρί	Ψυγείο, σκεπασμένα	2–3 μέρες
Μους με ωμά αυγά	Ψυγείο, σκεπασμένη	2 μέρες το πολύ
Τηγανητά	Δοχείο με απορροφητικό χαρτί	Λουκουμάδες 1 μέρα· δίπλες έως 1 εβδομάδα

Τι καταψύχεται

- **Ναι:** τσουρέκι-στεφάνι και πολίτικη βασιλόπιτα (σε φέτες), βασιλόπιτα-κέικ (χωρίς άχνη), κέικ με ξερά φρούτα, κέικ μελιού, κέικ σοκολάτας με πορτοκάλι, ωμή γλυκιά ζύμη τάρτας, μωσαϊκό. Έως 1–2 μήνες, καλά τυλιγμένα.

Ξεπαγώνουν σε θερμοκρασία δωματίου, μέσα στο περιτύλιγμά τους.

- **Όχι:** πάβλοβα, μους, κρεμ καραμελέ, ρυζόγαλο, γαλακτομπούρεκο, τάρτες με κρέμα και τηγανητά. Βγάζουν νερά ή χάνουν την υφή τους.

> **Συμβουλή:** οι φέτες τσουρεκιού που έμειναν δύο τρεις μέρες γίνονται υπέροχες ψημένες στο τηγάνι με λίγο βούτυρο, για πρωινό στις 26 Δεκεμβρίου.

Και τώρα μένει μόνο το πιο σημαντικό: να καθίσετε στο τραπέζι και να το απολαύσετε. Καλά Χριστούγεννα και χρόνια πολλά!