9 Σεπτεμβρίου 2013

Κέικ αμυγδάλου με νεκταρίνια

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Υλικά

3 αυγά

100 γρ. ζάχαρη λευκή, κρυσταλλική

100 γρ. βούτυρο αγελάδος, σε θερμοκρασία δωματίου + λίγο ακόμη για τη φόρμα

1/2 φλιτζ. τσαγιού χυμός πορτοκαλιού

150 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις + λίγο ακόμη για τη φόρμα

1 κουτ. σούπας μπέικιν πάουντερ

150 γρ. αμύγδαλα λευκά, τριμμένα

3 νεκταρίνια, χωρίς τα κουκούτσια, κομμένα σε φετάκια

2 κουτ. σούπας ζάχαρη καστανή, κρυσταλλική

ζάχαρη άχνη για πασπάλισμα (προαιρετικά)

1/2 φλιτζ. τσαγιού φιλέ αμυγδάλου

Μερίδες 10

Προετοιμασία 20΄ Ψήσιμο 30΄

Διαδικασία

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180° C. Βουτυρώνουμε καλά και αλευρώνουμε μια μακρόστενη φόρμα του κέικ. Στον κάδο του μίξερ ή σε ένα μπολ με το μίξερ χειρός χτυπάμε τα αυγά με τα 100 γρ. λευκής ζάχαρης μέχρι να «ασπρίσει» το μείγμα. Μετά προσθέτουμε το βούτυρο και το χυμό πορτοκαλιού.

Συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να πάρουμε ένα μείγμα λείο. Προσθέτουμε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ και συνεχίζουμε το χτύπημα. Στο τέλος ρίχνουμε και τα τριμμένα αμύγδαλα και ανακατεύουμε καλά με μια ξύλινη κουτάλα ή μαρίζ (ευλύγιστη σπάτουλα από σιλικόνη).

Στρώνουμε το μείγμα στη βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα, «καρφώνουμε» στην επιφάνεια τα φετάκια από τα νεκταρίνια, πασπαλίζουμε με την καστανή ζάχαρη και το φιλέ αμυγδάλου και ψήνουμε το κέικ για 30 λεπτά. Το κέικ θα φουσκώσει και θα καλύψει τα νεκταρίνια, κι έτσι τα νεκταρίνια θα βρεθούν στη μέση του κέικ.

Το αφήνουμε να κρυώσει και το ξεφορμάρουμε. Αν θέλουμε, το πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.

Συνταγή :ΝΤΙΝΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ

Φωτογραφίες: ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Πηγή:glykesistories.gr