

12 Δεκεμβρίου 2018

ΤΑΧΙΝΟΠΙΤΑ ΣΥΡΟΠΙΑΣΤΗ

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία



Υλικά

$\frac{3}{4}$ κούπας ταχίνι

$\frac{3}{4}$ κούπας χυμό εσπεριδοειδών (πορτοκάλι -λεμόνι ή
μανταρίνι-λεμόνι)

$\frac{1}{2}$ κούπα νερό

$\frac{1}{4}$ κούπας ρακή ή άλλο ποτό (λικέρ ή κονιάκ)

$\frac{1}{2}$ κούπα ζάχαρη

1,5 κούπα σιμιγδάλι χοντρό (και 1 κουταλιά για το πασπάλισμα
της φόρμας)

1 κούπα αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1 φακελάκι μπέικιν (3,5 κουταλάκια του γλυκού)

Αλάτι στη μύτη του κουταλιού

Το ξύσμα από τα εσπεριδοειδή που θα χρησιμοποιήσουμε

Για το πασπάλισμα, αμυγδαλάκι φιλέ ή σουσάμι

Για το σιρόπι:

2 κούπες ζάχαρη

1 κούπα και $\frac{1}{4}$ κούπας νερό

1 κουταλιά χυμό λεμονιού

Φλούδα λεμονιού ή πορτοκαλιού

Επί το έργον:

Φτιάχνουμε πρώτα το σιρόπι: Βάζουμε σε κατσαρολάκι τα υλικά

και τα βράζουμε για 4-5 λεπτά (από τη στιγμή που θα βράσει). Το αφήνουμε να κρυώσει.

Σε ένα μπολ

ανακατεύουμε το σιμιγδάλι, το αλεύρι , το μπέικιν και το αλάτι. Σε άλλο μπολ βάζουμε όλα τα υγρά, τη ζάχαρη και το ξύσμα.

Ανακατεύουμε με το χέρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα και προσθέτουμε τα στερεά υλικά.

Αδειάζουμε σε φόρμα νούμερο 26 ή σε άλλο

σκεύος ανάλογου μεγέθους. Αφήνουμε να μείνει για μισή ώρα τουλάχιστον.

Ανάβουμε το φούρνο στους

180 βαθμούς και όταν σβήσει το φωτάκι πασπαλίζουμε την πίτα με το αμυγδαλάκι ή το

σουσάμι και την βάζουμε λίγο πιο κάτω

από την μεσαία σχάρα.

Ψήνουμε για 55-60 λεπτά, σύμφωνα με τις γενικές οδηγίες για ψήσιμο κέικ. Ένα

μισάωρο πριν τελειώσει το ψήσιμο βάζουμε το σιρόπι στο ψυγείο (είναι πια

χλιαρό) ώστε να έχει κρυώσει όταν θα βγάλουμε το κέικ.

Σιροπιάζουμε την καυτή

ταχινόπιτα με το κρύο σιρόπι και αφήνουμε να απορροφηθεί εντελώς. Σερβίρουμε όταν κρυώσει.

Παρατηρήσεις:

1)Αλείφουμε τη φόρμα με ελαιόλαδο ή ταχίνι (ανάλογα με το «βαθμό»

της νηστείας μας...) και πασπαλίζουμε με το σιμιγδάλι . Τινάζουμε να φύγει το

περίσσιο.

2)Έχω κάνει αυτήν την πίτα με ταχίνι με γεύση πορτοκαλιού και χυμό πορτοκάλι του εμπορίου, το καλοκαίρι. Ωραία, αλλά όχι όσο με τα φρέσκα!

3)Συνήθως τα $\frac{3}{4}$ του χυμού που χρησιμοποιώ στην συνταγή αποτελούνται από το χυμό ενός ζουμερού λεμονιού (αφαιρώ 1 κουταλιά που βάζω στο σιρόπι) και συμπληρώνω με χυμό πορτοκαλιού ή μανταρινιού.

Πηγή: [Αγιορειτική Μαγειρική Κληρονομιά](#)