



Κάτι γευστικό!

Παπουτσάκια

Υλικά

1 κιλό μέτριες μελιτζάνες
1/2 κιλό κιμά
1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο
1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες
1/2 φλιτζάνι κρασί
1/2 ματσάκι μαϊντανό
1 κονσέρβα ντοματάκι
1 κουταλιά πελτέ ντομάτας
1 ξυλάκι κανέλα
αλάτι και πιπέρι

Για τη μπεσαμέλ
2 φλιτζάνια κεφαλοτύρι τριμμένο
4 κουταλιές βούτυρο
6 κουταλιές της σούπας αλεύρι
1 κουτί γάλα εβαπορέ
2 φλιτζάνια νερό
λίγο μοσχοκάρυδο
1 κρόκο αυγού

Εκτέλεση

Κόβουμε τις μελιτζάνες κάθετα σε δύο κομμάτια. Σε μία κατσαρόλα ζεσταίνουμε το λάδι και τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι. Στη συνέχεια προσθέτουμε τον κιμά και τσιγαρίζουμε ανακατεύοντας συνεχώς. Προσθέτουμε το σκόρδο, την κανέλα, αλάτι και πιπέρι. Σβήνουμε με κρασί και προσθέτουμε το μαϊντανό, τον πελτέ και τη ντομάτα. Συνεχίζουμε το ψήσιμο μέχρι να απορροφηθούν τα υγρά και στη συνέχεια αφαιρούμε το ξυλάκι κανέλας.

Τηγανίζουμε τις μελιτζάνες και τις στρώνουμε σε ένα ταψί. Βάζουμε από πάνω μείγμα του κιμά.

Σε ένα τηγάνι λιώνουμε το βούτυρο. Σε ζεστό νερό διαλύουμε το γάλα και το προσθέτουμε στο βούτυρο σε χαμηλή φωτιά. Ρίχνουμε σιγά σιγά το αλεύρι ανακατεύοντας συνεχώς και προσθέτουμε τον κρόκο και το μοσχακάρυδο. Μόλις δέσουν τα υλικά στρώνουμε τη μεσαμέλ επάνω από τον κιμά. Πασπαλίζουμε με τυρί και ψήνουμε για μισή ώρα περίπου σε μέτριο φούρνο.



Τηγάνισμα σε δυνατή φωτιά
για τον κιμά



Ψήσιμο σε χαμηλή φωτιά
για τη μπεσαμέλ



170-180 °C στατικός φούρνος



30 λεπτά



Ανακαλύψτε
γευστικές
συνταγές

Σχετικό στην ιστοσελίδα:
url: <http://www.aks.gr/recipes>



Κάτι γευστικό!

Κέικ σοκολάτας με βύσσινα

Υλικά

- 1 βάζο βύσσινα (καθαρό βάρος περ. 380 γρ)
- 100 γρ σκούρα κουβερτούρα (60% κακάο)
- 200 γρ μαλακό βούτυρο
- 175 γρ ζάχαρη
- 1 φακ. βανίλια σκόνη
- 1 πρέζα αλάτι
- 4 αυγά
- 125 γρ αλεύρι
- 1 κοφτό κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 100 γρ αλεσμένα αμύγδαλα
- 2 κ.γ. ζάχαρη άχνη
- 200 ml κρέμα γάλακτος
- 1 φακ. πηκτικό για σαντιγί
- τρίμματα σοκολάτας
- βούτυρο για τη φόρμα

Εκτέλεση

Βάζουμε τα βύσσινα να στραγγίξουν καλά σε ένα σουρωτήρι. Τρίβουμε ψιλά την κουβερτούρα. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς (στον αέρα στους 160 βαθμούς). Αναμιγνύουμε το βούτυρο με τη ζάχαρη, τη βανίλια και το αλάτι ώσπου να προκύψει μία λεία μάζα. Προσθέτουμε τα αυγά ένα-ένα και ανακατεύουμε, κάθε φορά για περίπου 30 δευτερόλεπτα. Αναμιγνύουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ, τα ρίχνουμε με το κόσκινο στη ζύμη και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε την κουβερτούρα και τα αμύγδαλα και ανακατεύουμε. Λιπαίνουμε καλά τη φόρμα, τη γεμίζουμε με τη ζύμη και τη λειαίνουμε. Μοιράζουμε τα βύσσινα ομοιόμορφα πάνω στη ζύμη. Ψήνουμε το γλυκό για περίπου 35-45 λεπτά. Το βγάζουμε από τη φόρμα και το αφήνουμε να κρυώσει πάνω σε μια σχάρα. Πασπαλίζουμε με 1 κ.γ. ζάχαρη άχνη.

Χτυπάμε τη κρέμα γάλακτος με το πηκτικό και την υπόλοιπη ζάχαρη άχνη να αφρατέψουν και στολίζουμε το κέικ. Ρίχνουμε από πάνω τρίμματα σοκολάτας.



170-180 °C στατικός φούρνος



20 λεπτά



Σύνολο χρόνου 50 λεπτά

Η συνταγή είναι μία προσφορά του



www.ucook.gr



Ανακαλύψτε
γευστικές
συνταγές

Σχετικό στην ιστοσελίδα:
url: <http://www.aks.gr/recipes>