



τουρτοδεντράκι

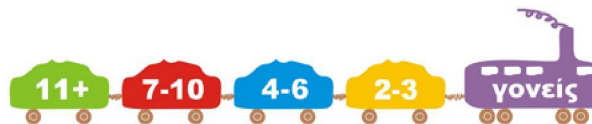
υλικά (για 12 μάφιν)



για τα μάφιν

ελαιόλαδο	100γρ ή 2/3 φλυτζανιού
μέλι	½ φλυτζάνι
σοκολάτα κουβερτούρα κομμένη σε μικρά κομμάτια	50γρ
παντζάρι καθαρισμένο ωμό τριμμένο	250γρ
αυγά	3
αλεύρι σιταριού ή αλεύρι ντίκελ	1 ½ φλυτζάνι
μπέικιν πάουντερ	2 κουταλάκια
σκόνη κακάο	4 - 5 κουταλιές
αλάτι	¼ κουταλάκι

εκτέλεση



για τα μάφιν



Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 175°C.



Σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνουμε σε πολύ χαμηλή φωτιά το ελαιόλαδο. Προσθέτουμε το μέλι και τη σοκολάτα. Ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει η σοκολάτα και να ομογενοποιηθούν τα υλικά μας.



Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το τριμμένο παντζάρι (το τρίβουμε στον τρίφτη της ντομάτας ή πιο λεπτό ακόμα στον τρίφτη του τυριού) και ανακατεύουμε.



Χτυπάμε τα αυγά και τα προσθέτουμε στο μίγμα με τα παντζάρια.



Σε ένα βαθύ σκεύος ρίχνουμε μέσα και ανακατεύουμε τα αλεύρια, το μπέικιν πάουντερ, το κακάο και το αλάτι. Κοσκινίζουμε τα στεγνά υλικά μας.



Ρίχνουμε το μίγμα με το παντζάρι στο μίγμα με το αλεύρι. Ανακατεύουμε καλά να ομογενοποιηθεί το μίγμα.



Με ένα κουτάλι γεμίζουμε με το μίγμα του κέικ τα φορμάκια για τα μάφιν, σχεδόν μέχρι επάνω (δεν θα φουσκώσουν παρά πολύ).

*Αν δεν χρησιμοποιείτε φόρμες σιλικόνης, πρέπει πρώτα να αλείψετε τις φόρμες που έχετε με ελαιόλαδο και να τις πασπαλίσετε με αλεύρι, για να μην κολλήσουν τα κέικ. Διαφορετικά βάλτε τα ειδικά χαρτάκια για μάφιν μέσα στις φόρμες σας.

γονείς

Ψήνουμε το κέικ μας για 15 με 20 λεπτά ή μέχρι να βάλουμε ένα ξυλάκι στο κέντρο του και να βγει καθαρό. Τα βγάζουμε από τα φορμάκια και αφήνουμε να κρυώσουν καλά.





υλικά
για τη μαρέγκα



ζάχαρη	300γρ
σιρόπι γλυκόζης	2 κουταλιές
ασπράδια σε θερμοκρασία δωματίου	6 ή 180γρ

για τη επικάλυψη

σοκολάτα κουβερτούρα κομμένη σε μικρά κομμάτια	340γρ
ελαιόλαδο	3 κουταλιές



εκτέλεση (εδώ μαγειρεύουν μόνο γονείς)

- Σε ένα βαθύ σκεύος βάζουμε τη ζάχαρη, τη γλυκόζη και τα ασπράδια. Ετοιμάζουμε ένα μπέν μαρί με μεταλλικό κατσαρολάκι ή μεταλλικό μπόλ πάνω σε νερό που βράζει. Προσέχουμε το σκεύος που έχουμε βάλει τη ζάχαρη με τα ασπράδια να μην ακουμπάει στο νερό, αλλά απλά να ζεσταίνεται από τους ατμούς.
- Ανακατεύουμε ελαφρά με ένα σύρμα μέχρι να διαλυθεί τελείως η ζάχαρη και να ζεσταθούν τα ασπράδια. Μόλις διαλυθεί η ζάχαρη μεταφέρουμε το μίγμα στον κάδο του μίξερ μας και χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα (με το σύρμα), μέχρι να γίνει μια σφιχτή μαρέγκα (περίπου 12 με 15 λεπτά).
- Βάζουμε τη μαρέγκα σε ένα σακουλάκι ζαχαροπλαστικής που θα έχετε βάλει μια μύτη του ενός εκατοστού.
- Παίρνουμε ένα ένα μάφιν και με το κορνέ μας σχηματίζουμε κυκλάκια (σπιράλ) με τη μαρέγκα, μέχρι να σχηματιστεί ένας κώνος (χρειαζόμαστε περίπου 1/3 ή 1/2 φλυτζάνι μαρέγκα σε κάθε μάφιν).
- Βάζουμε τα μάφιν στο ψυγείο μέχρι να φτιάξουμε το γλάσο.
- Σε ένα βαθύ σκεύος βάζουμε την κουβερτούρα και το ελαιόλαδο. Ετοιμάζουμε ένα μπέν μαρί και με τον ίδιο τρόπο που φτιάξαμε τη μαρέγκα περιμένουμε να λιώσει η σοκολάτα.
- Μεταφέρουμε τη λιωμένη κουβερτούρα σε ένα λεπτό, αλλά βαθύ σκεύος (όπως το φλυτζάνι μεζούρα).
- Βουτάμε το κάθε μάφιν με τη μύτη κάτω στη λιωμένη κουβερτούρα και περιμένουμε λίγο να φύγει η πολύ σοκολάτα.
- Βάζουμε τα μάφιν σε μια πιατέλα και τα στολίζουμε. Πασπαλίζουμε με τριμμένη καρύδα ή μικρά χρωματιστά κουφετάκια.
- Αφήνουμε για λίγο να στεγνώσει η σοκολάτα. Έτοιμα

