

# Τούρτα Μενελίκ, από την αγαπημένη μας Ρένα Κώστογλου και το koukoucook.gr!

**ΥΛΙΚΑ-ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ(για φόρμα 28 εκ)**

**9 αυγά**

**360 γρ ζάχαρη**

**210 γρ αλεύρι**

**150 γρ κόρν φλάουερ**

**2 βανιλέτες**

**1 κουταλάκι του γλυκού ( γεμάτο) μπαίκιν πάουντερ**

**Χτυπήστε τα αυγά με την ζάχαρη και τις βανιλέτες μέχρι να ασπρίσουν και να αφρατέψουν.**

**Προσθέστε στο μίξερ το μείγμα των αλεύρων(αλεύρι και το κόρν φλάουερ )κουταλιά-κουταλιά και στο τέλος ρίξτε το μπαίκιν πάουντερ.**

**Ρίξτε το μείγμα σας σε βουτυρωμένο-αλευρωμένο ταψί και ψήστε στους 180 βαθμούς**

**για περίπου 40 λεπτά.**

**Αφήστε να κρυώσει καλά και κόψτε το στα τρία ( καλύτερα την επόμενη μέρα).**



## **ΥΛΙΚΑ-ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΠΟΤΙΣΜΑ**

**300 γρ ζάχαρη**

**300 ml νερό**

**1 ολόκληρο μικρό πορτοκάλι (χαραγμένο με μαχαίρι /όχι κομμένο)**

**1 κουταλιά της σούπας γλυκόζη**

**2 σφηνάκια καλό κονιάκ**

**Βράστε το νερό μαζί με την ζάχαρη, το πορτοκάλι και την γλυκόζη για 15-20 λεπτά ..**

**Τραβήξτε από την φωτιά και προσθέστε το κονιάκ.**

**Αφήστε να κρυώσει.**

## **ΥΛΙΚΑ-ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΑΝΤΙΓΥ**

**1 λίτρο φυτική κρέμα γάλακτος**

**150 γρ άχνη ζάχαρη κοσκινισμένη**

**άρωμα βανίλια ( σε σκόνη η υγρή)**

**Βάλτε τον κάδο του μίξερ στην κατάψυξη να παγώσει για 15 λεπτά.**

**Ρίξτε μέσα την κρέμα γάλακτος και αρχίστε να χτυπάτε στην**

μεσαία ταχύτητα προσθέτοντας

την άχνη και την βανίλια και συνεχίζοντας στην δυνατή ταχύτητα μέχρι να πήξει καλά η σαντιγί

και να στέκεται πάνω στο σύρμα του μίξερ.



Φυλάξτε στο ψυγείο και συνεχίστε με την Κρέμα Σεράνο.

## ΥΛΙΚΑ-ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΣΕΡΑΝΟ

### ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΙΓΙΕ

210 γρ ζάχαρη

50 γρ νερό

50 γρ γλυκόζη

250 γρ ασπράδια αυγών σε θερμοκρασία δωματίου

50 γρ ζάχαρη

1 βανιλέτα Alsa

Θερμόμετρο Καραμέλας

Βάλτε το νερό, την ζάχαρη και την γλυκόζη σε κατσαρολάκι σε χαμηλή φωτιά

ανακατεύοντας συνεχώς με ξύλινη κουτάλα να λιώσουν τα υλικά..

Μόλις η καραμέλα σας φτάσει στους 110 βαθμούς αρχίστε να

**χτυπάτε στο μίξερ σας**

**τα ασπράδια μέχρι να γίνουν αφρός..**

**Προσθέστε σταδιακά τα 50 γρ ζάχαρη και το άρωμα. Συνεχίστε το χτύπημα.**

**Μόλις το καραμελόμετρο φτάσει στους 145 βαθμούς τραβήξτε την καραμέλα από την φωτιά και αρχίστε να την ρίχνετε στην μαρέγκα σας (μίξερ στην γρήγορη ταχύτητα) λίγη λίγη (σαν κορδόνι) μέχρι να απορροφηθεί όλη η καραμέλα και να κρυώσει.**



## **ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΣΕΡΑΝΟ**

**340 γρ κιγιέ**

**80 γρ κρέμα γάλακτος(όχι χτυπημένη)**

**1 κουταλιά της σούπας κονιάκ**

**360 γρ κουβερτουρα λιωμένη σε μπαίν μαρί (χλιαρή)**

**800 γρ ζωική κρέμα γάλακτος χτυπημένη (σφικτή σαν σαντιγύ)**

**Βάλτε σε ένα μεγάλο μπώλ τα 3 πρώτα υλικά και ανακατέψτε με ένα σύρμα.**

**Προσθεστε την λιωμένη σοκολάτα (να είναι χλιαρή όχι ζεστή).**

**Ανακατέψτε καλά με σύρμα ..**

**Ρίξτε το μείγμα της σοκολάτας στην χτυπημένη κρέμα γάλακτος και ανακατέψτε με σύρμα**

μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.

Φυλάξτε την κρέμα στο ψυγείο για 2 ώρες περίπου.

## ΤΕΛΙΚΟ ΣΤΑΔΙΟ

Βάλτε σε ένα τσέρκι διαμέτρου 28 εκ το πρώτο παντεσπάνι και σιροπιάστε το .

Στρώστε μια δόση σαντιγί και σκεπάστε με το δεύτερο παντεσπάνι(σιροπιάστε ξανά).

Στρώστε μια δόση Κρέμα Σεράνο και τελειώστε με το τελευταίο παντεσπάνι( σιροπιάστε ξανά).

Βάλτε στο ψυγείο να σφίξει για τουλάχιστον 3 ώρες ..

Βγάλτε το τσέρκι προσεκτικά.

Στρώστε με μια παλέτα ένα λεπτό στρώμα κρέμας Σεράνο από πάνω και Σαντιγί

περιμετρικά.

Με 2 κορνέ για ροζέτες στολίστε την τούρτα σας .

**Τραβήξτε κορδόνια κρέμας το ένα δίπλα στο άλλο(ένα κορδόνι σοκολάτας ένα σαντιγί).**

Στολίστε με κερασάκια η κομμάτια σοκολάτας ...

Αφήστε πάλι στο ψυγείο να σφίξει για μια ώρα περίπου ..

Enjoy!! Θα σας μείνει αξέχαστη..

**ΩΣ ΤΗΝ ΕΠΟΜΕΝΗ ΦΟΡΑ..**

**ΝΑ ΠΕΡΝΑΤΕ ΚΑΛΑ ΚΑΙ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΕ ΑΚΟΜΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ!**

**(Επιμέλεια – Εκτέλεση συνταγής: Ρένα Κώστογλου)**  
**(Φωτογραφίες : Ρένα Κώστογλου - Παναγιώτης Μαχαίρας)**

<https://koykoycook.gr/?p=26699>

