

# Μιλφέιγ από κέικ με σύκα και τυρί κρέμα, από την Ντίνα Νικολάου!

Το ιδανικό κέικ για το γλύκισμα αυτό είναι το κέικ σοκολάτας ή κέικ με σταφίδες και σοκολάτα ή κέικ με ξηρούς καρπούς. Εναλλακτικά χρησιμοποιούμε τσουρέκι.

## Υλικά

8 ώριμα σύκα, κατά προτίμηση μαύρα  
200 ml πορτό ή άλλο κόκκινο κρασί  
1 ξυλάκι κανέλας  
1 αστεροειδής γλυκάνισος  
2 καρφάκια γαρίφαλο  
40 γρ. ζάχαρη  
6 κουτ. σούπας μαρμελάδα σύκο + 3 κουτ. σούπας  
ακόμα, για το σερβίρισμα  
40 γρ. αγελαδινό βούτυρο (ή μαργαρίνη)  
8 φέτες κέικ της αρεσκείας μας, φρέσκο ή  
μπαγιάτικο, πάχους περίπου 1/2 η καθεμία  
200 γρ. τυρί κρέμα τύπου Φιλαδέλφεια

## Εκτέλεση

Κόβω τα σύκα σε λεπτές φέτες και τις βάζω σε ένα βαθύ μπολ. Προσθέτω το πορτό, την κανέλα, τον αστεροειδή γλυκάνισο, τα γαρίφαλα και τη ζάχαρη.

Ανακατεύω προσεκτικά με τα χέρια και αφήνω κατά μέρος για 10 λεπτά.

Στη συνέχεια στραγγίζω τις φέτες σύκου και τις αφήνω κατά μέρος. Σουρώνω το υγρό και το ανακατεύω με τις 3 κουτ. σούπας επιπλέον μαρμελάδα. Αφήνω το μείγμα κατά μέρος, για το σερβίρισμα.

Ζεσταίνω το βούτυρο (ή τη μαργαρίνη) σε ένα αντικολλητικό τηγάνι και σοτάρω τις φέτες του κέικ σε δόσεις, για 1 – 2 λεπτά από κάθε πλευρά, μέχρι να γίνουν λίγο τραγανές. Τις αφήνω να κρυώσουν ελαφρά.

Σε ένα μπολ ανακατεύω καλά το τυρί κρέμα με τις 6 κουτ. σούπας μαρμελάδα.

### **Συναρμολόγηση:**

Σε ένα πιάτο τοποθετώ μία φέτα κέικ και την αλείφω καλά με το μείγμα τυριού-μαρμελάδας. Από πάνω βάζω 2 – 3 φετούλες σύκου. Σκεπάζω με άλλη μία φέτα κέικ και στο κέντρο της βάζω 1 κουτ. γλυκού μείγμα τυριού-μαρμελάδας και μία ακόμα φετούλα σύκου. Η μερίδα είναι έτοιμη. Ετοιμάζω τις υπόλοιπες τρεις με τον ίδιο τρόπο.

Ρίχνω στο πιάτο λίγο από το μείγμα πορτό-μαρμελάδας που άφησα κατά μέρος και σερβίρω αμέσως.

<https://dinanikolaou.gr/?p=4200>