

Καρυδόπιτα με μήλα, από το sintayes.gr!

Μια εξαιρετική αφράτη και πεντανόστιμη καρυδόπιτα καλυμμένη με καραμελωμένα μήλα, γαρνιρισμένη με σαντιγί ή κρέμα τυριού. Μια απλή, γρήγορη και εύκολη στη παρασκευή της συνταγή για να απολαύσετε το απόλυτο γλύκισμα που θα ξετρελάνει με τη γεύση της μικρούς και μεγάλους σε όλες τις περιστάσεις.

Μερίδες: 8-10

⌚ Χρόνος: 40 λ + 45 λ

⚡ Δυσκολία: Εύκολη

Υλικά συνταγής

- Για τα καραμελωμένα μήλα
- 2 μεγάλα μήλα, κομμένα σε λεπτά φετάκια
- 3 κ.σ. λιωμένο βούτυρο
- 3 κ.σ. ζάχαρη
- Για τη καρυδόπιτα
- 4 αυγά

- 2/3 φλ. τσαγιού ζάχαρη
- 2/3 φλ. τσαγιού τριμμένη φρυγανιά
- 1 γεμάτο κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 2 κ.γ. κανέλα σκόνη
- 1/4 κ.γ. γαρίφαλο, σκόνη
- 1 γεμάτο φλ. τσαγιού ψιλοκομμένα καρύδια
- Για την επικάλυψη
- 300 γρ. σαντιγί
- χοντροκομμένα καρύδια για το πασπάλισμα
- Εναλλακτικά αντί για σαντιγί “frosting μαλακού τυριού και ζάχαρης άχνης”[*]

Εκτέλεση συνταγής

1. Για τα καραμελωμένα μήλα: Σε ένα στρογγυλό βαθύ ταψί με διάμετρο βάσης 25 εκ. ρίχνετε το λιωμένο βούτυρο έτσι ώστε να καλύψει όλη την επιφάνεια και το πασπαλίζετε με τη ζάχαρη. Το βάζετε σε προθερμασμένο στους 175 βαθμούς φούρνο για 10 λ να λιώσει η ζάχαρη.
2. Το βγάζετε από το φούρνο και από πάνω στρώνετε τα φετάκια μήλου, το ένα δίπλα στο άλλο, φροντίζοντας το ένα να καλύπτει ελαφρώς το προηγούμενο για να μην υπάρχουν κενά, σε

όλη τη βάση του ταψιού. Το αφήνετε στην άκρη.

3. Για τη καρυδόπιτα: Ρίχνετε στο κάδο του μίξερ τα αυγά και τη ζάχαρη και τα χτυπάτε στη δυνατή ταχύτητα για 15 λ περίπου για να πήξει το μείγμα και “πάρει” το χρώμα του λεμονιού. Εν τω μεταξύ, σε ένα μπολ ρίχνετε τη φρυγανιά, το μπέικιν πάουντερ και τα μπαχαρικά και τα ανακατεύετε καλά.
4. Αφαιρείτε το κάδο από το μίξερ και προσθέτετε σταδιακά, λίγο τη φορά, το μείγμα φρυγανιάς ανακατεύοντας με πολύ απαλές κινήσεις με μια μαρίζ φροντίζοντας να ενσωματώνεται μετά από κάθε προσθήκη. Μετά ρίχνετε και τα καρύδια σταδιακά και συνεχίζετε να ανακατεύετε να ενσωματωθούν με πολύ απαλές κινήσεις προσέχοντας να μην “ξεφουσκώσει” το μείγμα αυγών.
5. Αδειάζετε το μείγμα στο ταψί, πάνω από τα μήλα, ισιώνετε την επιφάνειά του και το ψήνετε σε προθερμασμένο στους 180 βαθμούς φούρνο για 40-45 λ. Βγάζετε τη καρυδόπιτά σας από το φούρνο την αφήνετε για 5 λ να “σταθεί” και μετά την αναποδογυρίζετε σε πιατέλα σερβιρίσματος και την αφήνετε να κρυώσει εντελώς.
6. Για το γαρνίρισμα: Τη γαρνίρετε με τη σαντιγί, απλώνοντάς τη σε μαρίζ σε όλη την επιφάνεια ή κάνοντας ροζέτες με κορνέ ζαχαροπλαστικής, τη μια ροζέτα δίπλα στην άλλη ώστε να καλύπτετε η επιφάνεια. Πάνω από τη σαντιγί πασπαλίζετε χοντροκομμένα καρύδια

και σερβίρετε. Διατηρείτε στο ψυγείο.

[*] Τίπ: Αντί για σαντιγί μπορείτε να καλύψετε τη καρυδόπιτά σας ένα υπέροχο frosting μαλακού τυριού και ζάχαρης άχνης. Θα χρειαστείτε:

- 90 γρ. μαλακό τυρί κρέμα
- 3 κ.σ. βούτυρο μαλακωμένο σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 1½ φλ. τσαγιού ζάχαρη άχνη

Σε ένα μπολ χτυπάτε το μαλακό τυρί κρέμα, το μαλακωμένο βούτυρο και το εκχύλισμα βανίλιας μέχρι να ενσωματωθούν και αφρατέψουν. Προσθέτετε σταδιακά, λίγο τη φορά και τη ζάχαρη άχνη συνεχίζοντας το χτύπημα μέχρι να έχετε την επιθυμητή υφή. Το αλείφετε πάνω στη κρύα καρυδόπιτα.



[Photo](#)

https://www.sintayes.gr/syntages/karydopita-me-mila/?fbclid=IwAR0d0LTxi0EzhLty2yzPCtuj6GW753ZfjUk5_UCbQ50znMKW8mnmKpPSAxU