

# Κωκ σπιτικά, από την Ιωάννα Σταμούλου και το sweetly!

Το κωκ είναι ένα από τα γλυκά που σε κάνουν να νοσταλγείς το παρελθόν, να γίνεσαι πάλι παιδί και να ξανακάθεσαι νοερά στις ξύλινες ανατρεπόμενες θέσεις του παλιού σινεμά και στις κερκίδες του γηπέδου. Να νομίζεις πως ακούς ξανά εκείνο το «κοκ, τσιπς, γκαζόζα, πορτοκαλάδα» και να βλέπεις με τα μάτια της φαντασίας σου τα στρουμπουλά κωκ μέσα στο δίσκο του ανθρώπου που τα διαλαλούσε. Να λιγώνεις ξανά στη σκέψη του «κρακ» που έκανε η σοκολάτα στο δόντι σου. Του σιροπιού που άφηνε τα ίχνη του στο χαρτάκι και στα δάχτυλά σου. Όσο περίμενες υπομονετικά να έρθει η σειρά σου έπαιζες νευρικά στο χέρι το κέρμα που σου το αγόραζε. Επιτέλους κάποια στιγμή, το κωκ γινόταν δικό σου. Εκτός από το τέλος της λαχτάρας σου, με την πρώτη μπουκιά έφτανε κι η ώρα της αλήθειας. Πόσο φρέσκο ήταν; Αλήθεια τι ξενέρωμα αν δεν ήταν αφρός το παντεσπάνι και βελούδο η κρέμα του κωκ... Για να μην το τραβάω εις μάκρος σας δίνω συνταγή να φτιάξετε τα δικά σας σπιτικά κωκ που θα είναι αφρός και πεντανόστιμα!

## **Υλικά για 12 κομμάτια**

### **Για τη ζύμη**

- 4 κρόκοι αβγών
- 100γρ. ζάχαρη
- 4 ασπράδια αβγών
- 100γρ. αλεύρι κοσκινισμένο
- 1 κουτ. γλυκού μπέικιν πάουντερ

### **Για το σιρόπι**

- 1 φλιτζάνι ζάχαρη κρυσταλλική

- 1 φλιτζάνι νερό
- 1 βανιλίνη





**την κρέμα**

**Για**

- $\frac{1}{2}$  λίτρο γάλα
- 25γρ. βούτυρο
- 80γρ. ζάχαρη
- 4 κρόκους αβγών
- 50γρ. αλεύρι μαλακό
- 10γρ. κορν φλάουρ
- 1 καψουάκι βανιλίνη

## **Για το σοκολατένιο γλάσο:**

- 100γρ. κουβερτούρα ψιλοκομμένη
- 45γρ. βούτυρο σε κυβάκια
- 5γρ. μέλι



## Εκτέλεση

1. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C. Σε ένα μπολ χτυπάτε με μίξερ χειρός τα ασπράδια με τη μισή ζάχαρη σε μαρέγκα.
2. Σε ξεχωριστό μπολ χτυπάτε τους κρόκους με την υπόλοιπη ζάχαρη μέχρι να σφίξουν, να φουσκώσουν και να αποκτήσουν απαλό χρώμα. Προσθέτετε την μαρέγκα στους κρόκους και ανακατεύετε να ενωθούν. Με το ένα χέρι ρίχνετε βροχηδόν το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ από σουρωτήρι και με το δεύτερο χέρι το ομογενοποιείτε στο μίγμα των αβγών με σπάτουλα σιλικόνης. Μεταφέρετε το μίγμα σε σακούλα ζαχαροπλαστικής.
3. Στρώνετε μια λαμαρίνα ψησίματος με λαδόκολλα και κόβετε πάνω του στρογγυλούς δίσκους διαμ. 5-6εκ. αφήνοντας αρκετό περιθώριο μεταξύ τους. Ψήνετε στον προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 8 λεπτά.
4. Ξεφουρνίζετε και κρύνετε τους δίσκους σε σχάρα. Στο

μεταξύ ετοιμάζετε το σιρόπι: Ρίχνετε όλα τα υλικά σε μια κατσαρόλα, ανακατεύετε να λιώσει η ζάχαρη και βράζετε το σιρόπι για 5' από τη στιγμή που θα κοχλάσει. Σιροπιάζετε τους κρούς δίσκους ρίχνοντάς το με κουτάλι ή βουτώντας τους δίσκους μέσα στο σιρόπι.

5. Για την κρέμα : Βάζετε το γάλα σε κατσαρόλα πάνω στη φωτιά, μαζί με 1 κουταλιά από τη ζάχαρη και το βούτυρο. Χτυπάτε τους κρόκους των αβγών με την υπόλοιπη ζάχαρη και λίγο από το γάλα μέχρι να ασπρίσουν ελαφρά. Ενσωματώνετε το αλεύρι και το κορν φλάουρ και χτυπάτε να ομογενοποιηθεί. Όταν κάψει καλά το γάλα, ρίχνετε το μισό από την κατσαρόλα στους κρόκους και ανακατεύετε. Ρίχνετε όλο το μίγμα στο γάλα της κατσαρόλας και ανακατεύετε δυνατά με σύρμα μέχρι να πήξει και να κοχλάσει η κρέμα.
6. Ρίχνετε την κρέμα σε μπολ για να κατεβάσει θερμοκρασία και τη σκεπάζετε με σελοφάν, να εφάπτεται παντού. Αφήνετε να κρυώσει εντελώς και τη μεταφέρετε σε σακούλα ζαχαροπλαστικής.
7. Για το γλάσο της σοκολάτας: Λιώνετε την κουβερτούρα μαζί με το βούτυρο σε μπεν μαρί, ανακατεύετε καλά να ομογενοποιηθούν κι ενσωματώνετε και το μέλι.
8. Για τη συναρμολόγηση: Βάζετε στη σειρά τους μισούς δίσκους και με τη σακούλα κόβετε από πάνω τους ανάλογη ποσότητα κρέμας. Παίρνετε ένα ένα τους υπόλοιπους δίσκους κι αφού τους βουτήξετε στο γλάσο που ετοιμάσατε, σκεπάζετε τα κοκ. Εναλλακτικά σκεπάζετε με το δεύτερο δίσκο και περιχύνετε με το γλάσο όσο είναι ρευστό.
9. Αφήνετε να στεγνώσει και να σταθεροποιηθεί εντελώς το γλάσο πριν σερβίρετε τα κοκ.



<http://www.sweetly.gr/2018/01/kok-spitika/#more-6837>