

Καρυδόπιτα μουσελίν με μαρέγκα από την υπέροχη Ρένα Κώστογλου και το Koukoukcook !

ΥΛΙΚΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗ

10 ολόκληρα αυγά

300 γρ καρυδόπιχα

300 γρ ζάχαρη

120 γρ φρυγανιά τριμμένη

180 γρ σιμιγδάλι ψιλό

ξύσμα από 2 πορτοκάλια

20 γρ μπαίικιν

1/4 κουταλάκι του γλυκού μοσχοκάρυδο

1/4 κουταλάκι του γλυκού γαρύφαλλο τριμμένο

1 κουταλιά της σούπας κανέλα

Χωρίζουμε τα αυγά.

Χτυπάμε τα ασπράδια σε δυνατή ταχύτητα με την μισή ποσότητα της ζάχαρης μέχρι να γίνουν μαρέγκα..Τα βάζουμε σε ένα μπολ..Χτυπάμε τους κρόκους με την άλλη μισή ποσότητα ζάχαρη μέχρι να ασπρίσουν και να αφρατέψουν..Προσθέτουμε σταδιακά μέσα στο μίξερ όλα τα υπόλοιπα υλικά.Στο τέλος προσθέτουμε την μαρέγκα και ανακατεύουμε ελαφρά με μια σπάτουλα η μια μεγάλη κουτάλα .Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε ένα στρογγυλό ταψί διαμέτρου 40 εκατοστών περίπου .Βάζουμε μέσα το μείγμα και το ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 βαθμούς για 45 λεπτά περίπου.Μόλις βγει σιροπιάζουμε (σιρόπι κρύο -γλυκό καυτό η

το αντίθετο)..Την αφήνουμε να πιει το σιρόπι, να κρυώσει καλά και σερβίρουμε ...

ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

1 κιλό ζάχαρη κρυσταλλική

1 λίτρο νερό

1 πορτοκάλι ολόκληρο

1 λεμόνι ολόκληρο

2 ξυλάκια κανέλας

Βάλτε τα όλα μαζί να βράσουν για 15 -20 λεπτά..

Αν σας περισσέψει σιρόπι βάλτε το στο ψυγείο σας (μην αφαιρέσετε τούς καρπούς και την κανέλα)..

Όσο θα περνούν οι μέρες θα γίνεται καλύτερο από τα έλαια που θα απελευθερώνουν τα εσπεριδοειδή μέσα στο σιρόπι.θα σας προτείναμε να φτιάξετε το σιρόπι σας από την προηγούμενη μέρα..

Μπορείτε να σερβίρετε την καρυδόπιτα σας σκέτη,με σαντιγί, με παγωτό,με γκανάς και σαντιγί η με Garni Ζαχαροπλαστικής Κακάο και χοντροτριμμένα καρύδια σαν τούρτα..

<http://koykoycook.gr/?p=10330>