

Καρυδόπιτα με γλάσσο σοκολάτας "Λίτσα Παναγιώ τας"

Συντάκτης: Λίτσα Παναγιώτα

Συνταγή γλυκού: Καρυδόπιτα με γλάσσο σοκολάτας

Υλικά

7 αυγά
1 κούπα ελαιόλαδο
2 κούπες ζάχαρη άχνη
3 κούπες αλεύρι
1 κούπα καρυδόπιχα
1 κουτάκι λεμονάδα με ανθρακικό 330γρ.
1 μπέικιν πάουντερ
1 κ.σ. κανέλλα
1 κ.σ. γαρύφαλλο
Ξύσμα λεμονιού

Για το σιρόπι

3 ποτήρια ζάχαρη
2 ποτήρια νερό

Για το γλάσσο

250 γρ. κρέμα γάλακτος
250 γρ. κουβερτούρα

Εκτέλεση

Χτυπάμε τα αυγά με το σύρμα για 3' λεπτά και ρίχνουμε το λάδι. Στη συνέχεια, ανακατεύοντας, ρίχνουμε τη ζάχαρη άχνη και τα υπόλοιπα υλικά (καρυδόπιχα, κανέλλα, γαρύφαλλο, ξύσμα λεμονιού). Στο τέλος, αφήνουμε τη λεμονάδα, που την προσθέτουμε στο μείγμα σιγά-σιγά μαζί με το αλεύρι (περιέχει το μπέικιν), ρίχνοντας λίγο λεμονάδα, λίγο αλεύρι και ανακατεύοντας συνέχεια, έτσι ώστε το μείγμα να γίνει ομοιόμορφο. Βάζουμε το γλυκό σε ταψί με διαστάσεις 30 εκατοστών και το ψήνουμε στο φούρνο για 45-50' λεπτά, στους 180° C.

Σιρόπι: Βράζουμε τη ζάχαρη με το νερό ώσπου να δέσει (περίπου 3-4 λεπτά). Περιχύνουμε, με κρύο το σιρόπι, το ζεστό γλυκό, στο ταψί, αφού το έχουμε κόψει σε τετράγωνα κομμάτια .

Η καρυδόπιτα είναι πολύ ωραία και με το σιρόπι μόνο, χωρίς το γλάσσο.

Γλάσσο: Λιώνουμε σε μπεν μαρί την κουβερτούρα και προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος.

Καρυδόπιτα με γλάσσο σοκολάτας "Λίτσα Παναγιώ τας"

Συντάκτης: Λίτσα Παναγιώτα

Καλύπτουμε με το γλάσσο την καρυδόπιτα.

Καλή επιτυχία