

Πουτίγκα "Κατερίνας"

Συντάκτης: Κατερίνα

Παραδοσιακή συνταγή (γλυκό): **Πουτίγκα**

ΥΛΙΚΑ

ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ

- 7 αυγά
- 1 μπέικιν πάουντερ
- 3 φλυτζάνια του Ελληνικού καφέ ζάχαρη άχνη
- 3 φλυτζάνια του Ελληνικού καφέ τριμμένα καρύδια ή καθαρισμένα και τριμμένα αμύγδαλα
- 3 φλυτζάνια του Ελληνικού καφέ σιμιγδάλι ψιλό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Χωρίζω τ'ασπράδια από τους κρόκους.
- Χτυπώ μαρέγκα τ'ασπράδια. Χτυπώ ελαφρά τους κρόκους και τους ρίχνω στη μαρέγκα. Τα χτυπώ μαζί. Ρίχνω το μπέικιν και χτυπώ. Προσθέτω τη ζάχαρη άχνη και τα χτυπώ όλα μαζί με το μίξερ.
- Ρίχνω σιγά-σιγά το καρύδια και τα ανακατεύω με το σύρμα. Στο τέλος ρίχνω σιγά-σιγά το σιμιγδάλι και τα ανακατεύω ελαφρά.
- Βουτυρώνω και αλευρώνω τη φόρμα του κέικ.
- Ψήνω σε προθερμασμένο φούρνο για 45-50 λεπτά στους 190 ° C.

ΣΙΡΟΠΙ

- 2 ποτήρια του νερού ζάχαρη
- 2 ποτήρια του νερού νερό
- 1 κουταλάκι του γλυκού τριμμένη κανέλα
- 1 κουταλάκι του γλυκού ολόκληρα γαρύφαλλα

ΚΡΕΜΑ

- Χτυπώ 1 βιτάμ με μισό ποτήρι ζάχαρη άχνη
- Σε άλλη λεκανίτσα διαλύω 1 ζαχαρούχο με ένα τενεκεδάκι νερό. Ρίχνω ένα άνθος αραβοσίτου Γιώτης βανίλια στιγμής και τα χτυπώ μέχρι να πήξουν.
- Τη ρίχνω στο βιτάμ και τα ανακατεύω μαζί.
- Χτυπώ μια σαντιγύ morfat σύμφωνα με τις οδηγίες που δίνει η συσκευασία.

Ανακατεύω όλα τα υλικά μαζί.

Σε μια μεγάλη στρόγγυλη πιατέλα βάζω το παντεσπάνι. Το σιροπιάζω σιγά-σιγά για να απορροφηθεί καλά το σιρόπι και στο τέλος ρίχνω την κρέμα. Πασπαλίζω με τριμμένα καρύδια ή αμύγδαλα.

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!!!