

Λίγο πριν αφήσουμε πίσω το φθινόπωρο για να υποδεχθούμε το χειμώνα, η συνεργάτης μας Ελένη Καμάρδα αξιοποιεί το αχλάδι και μας παρουσιάζει τέσσερις πρωτότυπες συνταγές για τους λάτρες του δημοφιλούς αυτού καρπού της ελληνικής φύσης.



Συνταγές-Εκτέλεση
Ελένη Καμάρδα
Φωτ.
Θεοδόσης
Γεωργιάδης

Πανδαισία γλυκών με αχλάδια!

1

Κέικ αχλάδι με σοκολάτα

ΥΛΙΚΑ

100 γρ.	Κουβερτούρα (τρίμμα)
200 γρ.	Μαργαρίνη
200 γρ.	Ζάχαρη
4	Αβγά
50 ml	Γάλα
Λίγο	χυμό λεμονιού
350 γρ.	Αλεύρι
8 γρ.	Μπέικιν
16 γρ.	Κακάο
500 γρ.	Αχλάδια σε κύβους (καλά στραγγισμένα)

Για το γλάσο:

150 γρ.	Λιωμένη κουβερτούρα
---------	---------------------

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Φτιάχνουμε τη ζύμη του κέικ όπως τη γνωρίζουμε. Γεμίζουμε τη φόρμα με τη μισή ζύμη, στη μέση ρίχνουμε τα αχλάδια και από επάνω ρίχνουμε την υπόλοιπη ζύμη. Ψήνουμε στους 180°C για 50'. Όταν ψηθεί το βγάζουμε από τη φόρμα για να κρυώσει. Ετοιμάζουμε το γλάσο κουβερτούρας, απλώνουμε πάνω στο κέικ και στολίζουμε με λίγα κομματάκια αχλάδι.





Στο συγκεκριμένο κέ-
ικ, μπορούμε να χρησι-
μοποιήσουμε αχλάδια
κονσέρβας όταν βέβαια
είναι εκτός εποχής.