

Συνταγή για μηλόπιτα

ΥΛΙΚΑ

Για το κέικ μηλόπιτα

- 200 γραμ. βούτυρο
- 300 γραμ ζάχαρη ψιλή κρυσταλλική
- 5 αυγά
- 1 βανίλια
- ξύσμα από 1 λεμόνι ακέρωτο
- 220 γραμ. γάλα
- 500 γραμ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
- 1 πρέζα αλάτι
- 1/2 φλ. καρύδι χοντροκομμένο
- 1/2 φλ. σταφίδες ανάμεικτες

Για τη γέμιση μήλων

- 2 μήλα κομμένα σε καρέ
- 3 κ.σ κονιάκ
- 1 κ.σ. κοφτή κανέλα

Για το ταψί

- 1 κσ μαλακό βούτυρο για το άλειμμα της φόρμας
- 1 κομμάτι αντικολλητικό χαρτί ψησίματος
- 100 γραμ. βούτυρο μαλακό
- 100 γραμ. καστανή ζάχαρη (ή κρυσταλλική)
- 3 μήλα ανάμεικτα (πράσινα και κόκκινα)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τα μήλα στο ταψί

- Διαλέγουμε μήλα ώριμα και σφιχτά. Ιδανικά κάνουμε μίξη ξινόμηλα με κόκκινα μήλα για τέλειο γευστικό αποτέλεσμα.
- Ετοιμάζουμε πρώτα τη φόρμα.
- Θα χρησιμοποιήσουμε μία μεγάλη φόρμα για κέικ δακτυλίδι με αποσπώμενη βάση ή ταψάκι 28 με 30 εκατοστά. Το ύψος της φόρμας να είναι 7 εκατοστά.
- Αλείφουμε τη βάση και τα πλαϊνά της φόρμας με το μαλακό βούτυρο.
- Αν ξεχάσατε να βγάλετε το βούτυρο από το ψυγείο, δείτε εδώ πώς θα το μαλακώσετε στο λεπτό.
- Τσαλακώνουμε τη λαδόκολλα, το ανοίγουμε και το στρώνουμε στη βουτυρωμένη φόρμα.
- Αλείφουμε με τα 100 γραμ. βούτυρο όλη τη λαδόκολλα στη βάση της φόρμας.
- Πασπαλίζουμε το βουτυρωμένο χαρτί με τη καστανή ζάχαρη.
- Πλένουμε, στεγνώνουμε και κόβουμε τα μήλα στη μέση.
- Αφαιρούμε τα κουκούτσια, και αφήνουμε τη φλούδα.
- Κόβουμε κάθε μήλο σε 6 φέτες.
- Ξεκινάμε να καλύψουμε όλη τη βάση της βουτυρωμένης φόρμας με φέτες μήλου, στρώνοντας κυκλικά φέτες κόκκινου και πράσινου μήλου εναλλάξ.
- Αφήνουμε για λίγο στην άκρη τη στραμμένη με τα μήλα φόρμα και ετοιμάζουμε την γέμισή της.

Μαρινάρισμα στα μήλα

- Πλένουμε τα μήλα και κρατάμε τη φλούδα.
- Τα κόβουμε στη μέση και αφαιρούμε την καρδιά τους.
- Σε ένα μπολ, κόβουμε τα μήλα σε μικρά καρέ με την φλούδα τους και τα ραντίζουμε με το κονιάκ.

- Τα πασπαλίζουμε με κανέλα, και τα αφήνουμε στην άκρη. Αν μαρινάρετε τα ψιλοκομμένα μήλα με λίγη από τη συνολική ζάχαρη, το κονιάκ και την κανέλα για λίγα λεπτά, θα κατεβάσουν το χυμό τους και όλο μαζί θα το ρίξετε στο μίγμα της. Τα αρώματα του μήλου δεκαπλασιάζονται.

Για το κέικ

- Κοσκινίζουμε το αλεύρι με το baking powder και το αλάτι.
- Προθερμαίνουμε το φούρνο στις αντιστάσεις πάνω και κάτω. Θα ψήσουμε την ανάποδη μηλόπιτα στην κάτω σχάρα του φούρνου, στους 180°C.
- Σε ένα μπολ βάζουμε το βούτυρο για την ανάποδη μηλόπιτα και με μίξερ χειρός σε μέτρια ταχύτητα, ή χωρίς μίξερ, με ένα απλό σύρμα με πολύ πολύ καλό ανακάτεμα όμως, χτυπάμε να αφρατέψει το βούτυρο.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη στο βούτυρο και χτυπάμε για 4 με 5 λεπτά, μέχρι να αφρατέψει και να κρεμώσει το μίγμα.
- Προσθέτουμε τα αυγά, ένα-ένα, να τα πίνει το μίγμα.
- Χτυπάμε για 1 λεπτό να εξουδετερωθεί η μυρωδιά των αυγών
- Προσθέτουμε τη βανίλια και το ξύσμα.
- Λίγο-λίγο και εναλλάξ, προσθέτουμε στο μίγμα το αλεύρι με το γάλα, αρχίζοντας και τελειώνοντας πάντα με αλεύρι.
- Αν χρησιμοποιείτε το μίξερ το σταματάμε ή αν ανακατεύετε με το απλό σύρμα σταματάτε το ανακάτεμα.
- Προσθέτουμε την γέμιση με τα μήλα καθώς και όλο τον χυμό που έχουν κατεβάσει στο μπολ.
- Προσθέτουμε τις σταφίδες και το χοντροκομμένο καρύδι.
- Με μία μαλακή σπάτουλα απαλά, αναδιπλώνουμε το μίγμα στο μπολ ώστε να μπουν μέσα τα υλικά.
- Αδειάζουμε το μίγμα μέσα στη στρωμένη με μήλα φόρμα.

Για το ψήσιμο και ξεφορμάρισμα

- Τοποθετούμε την ανάποδη μηλόπιτα στην κάτω σχάρα του προθερμασμένου φούρνου και ψήνουμε για περίπου 1 ώρα.
- Δεν βγάζουμε την ανάποδη μηλόπιτα από το φούρνο, αν δεν ελέγξουμε πρώτα το εσωτερικό της με μία οδοντογλυφίδα και δούμε ότι ψήθηκε, όπως κάνουμε σε όλα τα κέικ.
- Η καλύτερη αναποδογυριστή μηλόπιτα είναι έτοιμη όταν φουσκώσει, ροδίσει ολόγυρα και ξεκολλήσει από τα τοιχώματα της φόρμας.
- Αφήνουμε να σταθεί για 10 λεπτά και να σταθεροποιηθεί η πίτα μας.
- Σκεπάζουμε την ανάποδη μηλόπιτα με μια πιατέλα και την αναποδογυρίζουμε όσο ακόμα είναι ζεστή και τρέχει η καραμέλα.
- Αφαιρούμε τη λαδόκολλα και αφήνουμε να κρυώσει τελείως.
- Αχνίζουμε με λίγη άχνη και κανέλα την αναποδογυριστή μηλόπιτα.
- Εναλλακτικά, μπορείτε να φτιάξετε ένα frosting τυριού, για να απογειώσετε την μηλόπιτα ανάποδη χωρίς μίξερ ή μπορείτε να την σερβίρετε με χτυπημένη κρέμα.
- Εάν ψήσετε την ανάποδη μηλόπιτα από την Αργυρώ σε αέρα, χαμηλώστε τη θερμοκρασία στους 160°C, και ψήστε στη μεσαία σχάρα για 50 λεπτά. Ελέγξτε αν ψήθηκε σωστά στο κέντρο πριν τη βγάλετε από το φούρνο.