



Κέικ με ρούμι (paired with Zacapa neat)

Μερίδες: 12-14 **Χρόνος προετοιμασίας:** 30 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα και 10 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 2 ώρες **Σκεύος:** φόρμα κέικ διαμέτρου 26 εκ.

Υλικά για το κέικ:

- 400 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 55 γρ. ζάχαρη καστανή
- 20 γρ. κορν φλάουρ
- ½ κ.γ. αλάτι
- ¼ κ.γ. μαγειρική σόδα
- 220 ml γιαούρτι στραγγιστό
- 180 ml κρέμα γάλακτος
- 60 ml [ρούμι Zacapa Solera 23](#)
- 1 κ.σ. εκχύλισμα βανίλιας
- 225 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 400 γρ. ζάχαρη
- 4 μεγάλα αυγά
- 2 κρόκους αυγών

Υλικά για το σιρόπι:

- 70 γρ. βούτυρο, σε κομματάκια
- 60 ml νερό
- 200 γρ. ζάχαρη
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 180 ml [ρούμι Zacapa Solera 23](#)
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε με το κέικ. Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, την καστανή ζάχαρη, το κορν φλάουρ, το αλάτι και τη μαγειρική σόδα.

2) Σε άλλο μπολ, ανακατεύουμε το γιαούρτι, την κρέμα γάλακτος, το [ρούμι Zacapa Solera 23](#) και το εκχύλισμα βανίλιας.

3) Σε μίξερ με το εξάρτημα του φτερού, χτυπάμε το βούτυρο και τη ζάχαρη σε μέτρια-χαμηλή ταχύτητα, για 4-5 λεπτά, μέχρι ν' αφρατέψουν.



- 4) Με το μίξερ σε λειτουργία, προσθέτουμε το μείγμα του γιαουρτιού και ύστερα τα αυγά και τους κρόκους, ένα-ένα, χτυπώντας καλά μετά απ' το καθένα.
- 5) Προσθέτουμε σταδιακά το μείγμα με το αλεύρι, χτυπώντας ίσα-ίσα για 1 λεπτό, μέχρι να ενσωματωθεί στο υγρό μείγμα.
- 6) Κλείνουμε το μίξερ, ανακατεύουμε απαλά το μείγμα με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής και το ρίχνουμε σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα για κέικ.
- 7) Ψήνουμε το κέικ σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180οC στον αέρα, για περίπου 1 ώρα και 10 λεπτά. Για να ελέγξουμε ότι το κέικ είναι έτοιμο, βυθίζουμε ένα μαχαίρι μέσα του και αν βγεί καθαρό, έχει ψηθεί σωστά.
- 8) Όσο ψήνεται το κέικ, ετοιμάζουμε το σιρόπι. Σε μέτρια κατσαρόλα, ανακατεύουμε το βούτυρο, το νερό, τη ζάχαρη, το αλάτι, το [ρούμι Zacapa Solera 23](#) και το εκχύλισμα βανίλιας. Ζεσταίνουμε σε θερμοκρασία βρασμού κι έπειτα χαμηλώνουμε τη φωτιά, αφήνοντας να σιγοβράσει για 6-8 λεπτά μέχρι να πήξει ελαφρώς.
- 9) Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει.
- 10) Αφήνουμε το κέικ να κρυώσει για 10 λεπτά και ξεφορμάρουμε. Αφήνουμε να κρυώσει εντελώς, για 40 λεπτά.
- 11) Σκουπίζουμε το εσωτερικό της φόρμας στην οποία ψήσαμε το κέικ και ξαναεφαρμόζουμε προσεκτικά το κρύο κέικ μέσα.
- 12) Τρυπάμε το κέικ (μέσα στη φόρμα) με μια οδοντογλυφίδα. Περιχύνουμε το κέικ με το σιρόπι (λίγο-λίγο) μέχρι να το πάρει όλο.
- 13) Αφήνουμε το κέικ να απορροφήσει το σιρόπι για 1 ώρα και ξανα-αναποδογυρίζουμε το σιροπιασμένο κέικ σε πιατέλα.
- 14) Ετοιμάζουμε το **Zacapa neat**: γεμίζουμε ένα χαμηλό ποτήρι με το ρούμι [Zacapa Solera 23](#) και σερβίρουμε σε θερμοκρασία δωματίου, συνοδεύοντας με ένα κομμάτι κέικ.



**#LoveOnly,
Madame Ginger**