



Βασιλόπιτα Κέικ

Θα μοιραστώ μαζί σας την αγαπημένη βασιλόπιτα των κοριτσιών μου, πρόσθεσα και το αγαπημένο μου γλάσο και έγινε φανταστική. Είναι ένα κέικ γεμάτο άρωμα πορτοκαλιού, βανίλιας και σοκολάτας, επάνω έφτιαξα γλάσο τυριού με λευκή σοκολάτα.



Πάμε στην κουζίνα μου να φτιάξουμε παρέα το πιο μυρωδάτο κέικ.

Υλικά για το κέικ

250 γρ βούτυρο αγελαδινό, σε θερμοκρασία δωματίου

350 γρ ζάχαρη

$\frac{1}{4}$ κ.γ αλάτι

6 αυγά

$\frac{1}{2}$ κ.γ μπέικιν

1 κ.γ βανίλια

630 γρ [Φαρίνα Κούλα](#)

225 γρ φρέσκο χυμό πορτοκαλιού

Ξύσμα από 2 πορτοκάλια

150 γρ. σταγόνες σοκολάτας



Υλικά για το γλάσο

100 γρ βούτυρο

100 γρ άχνη ζάχαρη

100 γρ λευκή κουβερτούρα

2 κ.γ υγρή βανίλια

πρέζα αλάτι

100 γρ κρέμα τυριού

$\frac{1}{2}$ κ.γ χρώμα ζαχαροπλαστικής (προαιρετικά)

Οδηγίες

Χωρίζουμε τους κρόκους και τα ασπράδια, χτυπάμε τα ασπράδια μαρέγκα και τα αφήνουμε στην άκρη. Συνεχίζουμε και χτυπάμε τους κρόκους με την ζάχαρη και το βούτυρο μέχρι να ασπρίσουν,

περίπου 5 λεπτά.



Προσθέτουμε την βανίλια, το μπέικιν, το αλάτι και το ξύσμα και συνεχίζοντας το χτύπημα προσθέτουμε 2 κουταλιές σούπας **Φαρίνα Κούλα**, από αυτή που έχουμε για το κέικ.



Προσθέτουμε και τον χυμό πορτοκαλιού στο μείγμα, ανακατεύουμε στη φαρίνα τις σταγόνες σοκολάτας έτσι θα πάνε ομοιόμορφα στο κέικ.



Χαμηλώνουμε την ταχύτητα στην κουζινομηχανή ή το μίξερ και ρίχνουμε τη φαρίνα εναλλάξ με την μαρέγκα στο μείγμα.



Βουτυροαλευρώνουμε μια κουμπωτή φόρμα ή ένα ταψί 30 εκ, βάζουμε και λαδόκολλα κάτω και έτσι βγαίνει πιο εύκολα το κέικ.



Ψήνουμε σε προθερμασμένο στους 170 βαθμούς 45-50 λεπτά, ανάλογα τον φούρνο σας ελέγχετε αν ψήθηκε με μια οδοντογλυφίδα.



Όσο ψήνετε το κέικ συνεχίζουμε με το γλάσο, όλα τα υλικά πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου τα βάζουμε σε ένα μπολ και χτυπάμε με το μίξερ 5 λεπτά.



Μόλις ψηθεί το κέικ αφήνουμε να κρυώσει και στολίζουμε το κέικ με το γλάσο, όπως μας αρέσει.



Μυστικά

Μπορείτε να παραλείψετε το γλάσο και απλά να βάλετε άχνη.

Να βάλετε ζαχαρόπαστα ή να χρωματίσετε το γλάσο.

Όπως βλέπετε εγώ την στόλισα απλά χριστουγεννιάτικα.



Καλή γλυκιά χρονιά, περιμένω τα σχόλια σας. Καλή επιτυχία !!