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!!!**