

Κέικ λεμονιού με γιαούρτι και κραμπλ

ΜΕΡΙΔΕΣ: 20-24 κομμάτια / ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 20 λεπτά / ΨΗΣΙΜΟ: 40-45 λεπτά

Υλικά:

ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΜΠΛ (τραγανή επικάλυψη)

- 1 κούπα αλεύρι για όλες τις χρήσεις (125g)
- ½ κούπα ζάχαρη λευκή κρυσταλλική (100g)
- ½ κ.γλ. ξύσμα λεμονιού
- 1 πρέζα αλάτι
- 4½ κ.σ. αγελαδινό βούτυρο, παγωμένο από το ψυγείο, κομμένο σε κύβους (65g)

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

- 400g στραγγιστό γιαούρτι, πλήρες
- ¼ κούπας ζάχαρη λευκή κρυσταλλική (50g)
- 1 μεσαίου μεγέθους αυγό
- ¼ κούπας αλεύρι για όλες τις χρήσεις (30g)
- 1 βανίλια με λεμόνι Captain's
- 1 κ.γλ. ξύσμα λεμονιού

ΓΙΑ ΤΟ ΚΕΙΚ ΛΕΜΟΝΙΟΥ

- 2½ κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις (315g)
- 1¼ κούπας ζάχαρη λευκή κρυσταλλική (250g)
- 4 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ (20g)
- 1 βανίλια με λεμόνι Captain's
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κ.σ. ξύσμα λεμονιού
- 2 αυγά, μεγάλα
- 200g στραγγιστό γιαούρτι, πλήρες ή με χαμηλά λιπαρά
- ½ κούπα γάλα (120ml)
- ½ κούπας φρεσκοστυμμένο χυμό λεμονιού (80ml)
- ½ κούπας σπορέλαιο (80ml)

ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα

Εκτέλεση:

1. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 175°C, στις αντιστάσεις, και τοποθετούμε τη σχάρα στο κέντρο. Βουτυρώνουμε ένα ορθογώνιο ταψί, με διαστάσεις 25x35cm ή λίγο μικρότερο, και πασπαλίζουμε με αλεύρι, τινάζοντας το περίσσιο.

ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΜΠΛ (τραγανή επικάλυψη)

2. Σε ένα μπολ (ή στον επεξεργαστή τροφίμων/multi) ανακατεύουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το ξύσμα λεμονιού και το αλάτι. Προσθέτουμε το βούτυρο σε κομματάκια και δουλεύουμε το μείγμα με τα δάχτυλά μας, τρίβοντας το, προκειμένου να κατανεμηθεί το βούτυρο ομοιόμορφα μέσα στο μείγμα και να σχηματιστούν τρίμματα ζύμης σαν χοντρά ψίχουλα (ή εφόσον χρησιμοποιήσουμε τον επεξεργαστή τροφίμων/multi, ανακατεύουμε με σύντομα πατήματα του κουμπιού, μέχρι να σχηματιστούν τρίμματα ζύμης σαν χοντρά ψίχουλα). Βάζουμε το μείγμα στο ψυγείο, μέχρι να το χρειαστούμε.

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

3. Σε διαφορετικό μπολ αναμειγνύουμε με ένα σύρμα χειρός το γιαούρτι, τη ζάχαρη, το αυγό, το αλεύρι τη βανίλια με λεμόνι και το ξύσμα λεμονιού, μέχρι να σχηματιστεί ένα λείο μείγμα. Βάζουμε την κρέμα στο ψυγείο, μέχρι να τη χρειαστούμε.

ΓΙΑ ΤΟ ΚΕΙΚ ΛΕΜΟΝΙΟΥ

4. Σε ένα μεγάλο μπολ αναμειγνύουμε με το σύρμα χειρός το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ, τη βανίλια με λεμόνι και το αλάτι. Προσθέτουμε το ξύσμα λεμονιού και ανακατεύουμε.

5. Σε διαφορετικό μπολ προσθέτουμε τα αυγά, το γιαούρτι, το γάλα, το χυμό λεμονιού και το σπορέλαιο. Ανακατεύουμε με το σύρμα, μέχρι να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά.

6. Κάνουμε μια λακούβα στο κέντρο του μπολ με τα στεγνά υλικά και προσθέτουμε το μείγμα των υγρών. Ανακατεύουμε απαλά με μια σπάτουλα σιλικόνης, μέχρι μόλις να υγρανθεί το αλεύρι και να ενωθούν όλα τα υλικά. Το μείγμα δεν θα είναι απόλυτα ομοιογενές αλλά δεν το παραδουλεύουμε, για να μη γίνει σφιχτό το κέικ.

7. Αδειάζουμε το μείγμα στο ταψί και ισιώνουμε την επιφάνεια με τη σπάτουλα. Βγάζουμε την κρέμα γιαουρτιού και το κραμπλ από το ψυγείο. Απλώνουμε προσεκτικά, κουταλιά-κουταλιά, την κρέμα ομοιόμορφα στην επιφάνεια του κέικ. Πασπαλίζουμε όλη την επιφάνεια με το μείγμα του κραμπλ.

8. Ψήνουμε το κέικ, στη μεσαία σχάρα, για 40 με 45 λεπτά, μέχρι να φουσκώσει και να πάρει χρυσαφί χρώμα το κραμπλ. Το βγάζουμε από το φούρνο και ακουμπάμε το ταψί σε μια σχάρα, μέχρι να κρυώσει εντελώς. Κόβουμε σε τετράγωνα κομμάτια και πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη, πριν σερβίρουμε.

Το κέικ είναι καλύτερο να καταναλωθεί σχετικά σύντομα μετά την παρασκευή του, ώστε να μην προλάβει να πανιάσει το κραμπλ και να είναι τραγανό.

Χρήσιμες Συμβουλές

- Για να γίνει αφράτο το κέικ, αποφεύγουμε το επίμονο ανακάτεμα. Ενσωματώνουμε τα υγρά στα στεγνά υλικά με όσο το δυνατόν λιγότερες κινήσεις.
- Εναλλακτικά, μπορούμε να φτιάξουμε το κέικ παραλείποντας την κρέμα γιαουρτιού και πασπαλίζοντας την επιφάνεια του απευθείας με το κραμπλ. Μπορούμε ακόμη να παραλείψουμε τόσο την κρέμα γιαουρτιού όσο και το κραμπλ και να φτιάξουμε ένα απλό κέικ λεμονιού. Είναι το ίδιο νόστιμο και σκέτο.

Πηγή Συνταγής: <https://kouzinista.wordpress.com/2016/02/25/yogurt-lemon-coffee-cake/>