thermomix

ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΦΡΑΟΥΛΑΣ

10 λεπτά 2 ώρες 35 λεπτά εύκολη 16 κομμάτια

ΥΛΙΚΑ

50 γρ. παξιμάδια
250 γρ. καρύδια
180 γρ. αλεύρι φαρίνα
3 γαρίφαλα
70 γρ. βούτυρο
3 αυγά
670 γρ. ζάχαρη
½ κ.γλ. αλεσμένη κανέλα
1 κ.σ. μπέικιν πάουντερ (15 γρ.)
1 κ.σ. κονιάκ
130 γρ. γάλα
350 γρ. νερό
Φλούδα λεμονιού (από ½ λεμόνι)
1 μπαστουνάκι βανίλια
200 γρ. κρέμα γάλακτος
250 γρ. τυρί κρέμα
400 γρ. φράουλες, κομμένες στα τέσσερα

ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ

Στρογγυλή φόρμα για κέικ με άνοιγμα στο πλάι, 26 εκ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180°. Βουτυρώστε και αλευρώστε 1 στρογγυλή φόρμα που ανοίγει στο πλάι (26 εκ.) και αφήστε στην άκρη.
2. Βάλτε στον κάδο τα παξιμάδια και αλέστε **6 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 7**.
3. Προσθέστε τα καρύδια και αλέστε **4 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 5**. Μεταφέρετε σε ένα μεγάλο μπολ και αφήστε στην άκρη.
4. Βάλτε στον κάδο το αλεύρι, τα γαρίφαλα και αλέστε **20 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 10**. Μεταφέρετε στο μπολ με τα καρύδια και αφήστε στην άκρη.
5. Βάλτε στον κάδο το βούτυρο, τα αυγά, τη ζάχαρη και χτυπήστε **2 λεπτά/ταχύτητα 4**.
6. Προσθέστε το μείγμα παξιμαδιού/καρυδιών/αλευριού, την κανέλα, το μπέικιν πάουντερ, το κονιάκ, το γάλα και αναμείξτε **25 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 4**. Μεταφέρετε στη φόρμα που έχετε ετοιμάσει και ψήστε στον προθερμασμένο φούρνο (180°) για 45-50 λεπτά. Αφήστε το κέικ να κρυώσει στη φόρμα (περίπου 1 ώρα). Πλύνετε και στεγνώστε τον κάδο.
7. Βάλτε στον κάδο 500 γρ. ζάχαρη, το νερό και τη φλούδα λεμονιού. Χαράξτε το μπαστουνάκι βανίλιας κατά μήκος, αφαιρέστε τους σπόρους με την άκρη ενός μαχαιριού, βάλτε τους σπόρους και το μπαστουνάκι στον κάδο και βράστε **9 λεπτά/115°/ταχύτητα 2**. Περιχύστε το κέικ που έχει κρυώσει με το ζεστό σιρόπι και περιμένετε μέχρι να απορροφηθεί (περίπου ½ ώρα). Εν τω μεταξύ, φτιάξτε την κρέμα φράουλας.
8. Βάλτε στον κάδο τα υπόλοιπα 40 γρ. ζάχαρη και αλέστε **10 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 10**.
9. **Τοποθετήστε το χτυπητήρι**. Προσθέστε την κρέμα γάλακτος και χτυπήστε στην **ταχύτητα 3** χωρίς να έχετε ρυθμίσει το χρόνο, μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή πυκνότητα, προσέχοντας ώστε να αποφύγετε το υπερβολικό χτύπημα.
10. **Αφαιρέστε το χτυπητήρι**, προσθέστε το τυρί κρέμα και αναμείξτε **15 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 3**.
11. Προσθέστε 200 γρ. φράουλες και αναμείξτε **5 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 2**. Διατηρήστε στο ψυγείο μέχρι να απορροφήσει όλο το σιρόπι η καρυδόπιτα.
12. Ξεφορμάρετε την καρυδόπιτα σε μια πιατέλα. Απλώστε την κρέμα φράουλας από πάνω και διακοσμήστε με τα υπόλοιπα 200 γρ. φράουλες. Διατηρήστε στο ψυγείο ή σερβίρετε αμέσως.