

26 Δεκεμβρίου 2014

## Καρυδόπιτα με σοκολάτα

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός





### **Υλικά:**

**Για 8-10 άτομα**

**Για την καρυδόπιτα**

- 2½ φλιτζ. τσαγιού σιμιγδάλι ψιλό
- 2 φλιτζ. τσαγιού καρυδόψυχα χοντροτριμμένη
- 2 κουτ. σούπας κακάο άγλυκο
- 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
- 4 αυγά
- 1 φλιτζ. τσαγιού ζάχαρη
- 250 γρ. λιωμένη μαργαρίνη με βούτυρο
- 1 σφηνάκι κονιάκ
- 1/3 κουτ. γλυκού γαρίφαλο σε σκόνη
- ½ κουτ. γλυκού κανέλα σε σκόνη
- 1/3 κουτ. γλυκού μπαχάρι σε σκόνη

Μαργαρίνη και λίγο αλεύρι για το ταψί

### **Για το σιρόπι**

3 φλιτζ. τσαγιού νερό

1½ φλιτζ. τσαγιού ζάχαρη

200 γρ. κουβερτούρα

1 μπαστουνάκι κανέλα

χυμό από ½ λεμόνι

### **Εκτέλεση:**

Για την καρυδόπιτα: Βάζω στον κάδο του μίξερ το βούτυρο και το χτυπάω μέχρι να αφρατέψει. Χωρίς να σταματήσω το μίξερ προσθέτω εναλλάξ, ένα ένα τα αυγά με τη ζάχαρη. Συνεχίζω το χτύπημα για λίγα λεπτά ακόμα μέχρι να ενσωματωθούν πλήρως όλα τα υλικά και να αφρατέψει το μίγμα.

Βουτυρώνω και αλευρώνω καλά μια μακρόστενη φόρμα για κέικ.

Αδειάζω το μίγμα του μίξερ σε ένα μεγάλο μπολ. Προσθέτω το σιμιγδάλι και την καρυδόψυχα και ανακατεύω απαλά με μια μαρίζ.

Προσθέτω το μπέικιν, το κονιάκ, το γαρύφαλο, την κανέλα, το μπαχάρι και το κακάο. Ανακατεύω απαλά μέχρι να ενωθούν πλήρως όλα τα υλικά.

Αδειάζω το μίγμα στη φόρμα και ψήνω σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 1 ώρα.

Βγάζω τη φόρμα από το φούρνο και αφήνω την καρυδόπιτα να γίνει χλυαρή. Χαράζω με ένα μαχαίρι και ρίχνω το σιρόπι σοκολάτας ζεστό. Αφήνω την καρυδόπιτα να κρυώσει και σερβίρω με παγωτό.

Για το σιρόπι: Βάζω το νερό, τη ζάχαρη την κανέλα και το χυμό λεμονιού σε μια κατσαρόλα και βράζω για 6-8 λεπτά. Αποσύρω την κατσαρόλα από τη φωτιά, αφαιρώ το ξύλο κανέλας και προσθέτω τη σοκολάτα. Ανακατεύω μέχρι να διαλυθεί εντελώς η σοκολάτα.

Πηγή: [dinanikolaou.gr](http://dinanikolaou.gr)