



Κέικ με φυστίκια Αιγίνης και frosting λευκής σοκολάτας

Μερίδες: 10-12 | **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά | **Χρόνος μαγειρέματος:** 1 ώρα & 20 λεπτά | **Χρόνος αναμονής:** 1 ½ ώρα | **Σκεύος:** φόρμα διαμέτρου 22εκ.

Υλικά για το κέικ

- 250 γρ. φρέσκο βούτυρο αγελάδος ΔΩΔΩΝΗ, σε θερμοκρασία δωματίου
- 230 γρ. ζάχαρη
- 100 γρ. μέλι
- 4 αυγά
- 300 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 100 ml φρέσκο γάλα ΔΩΔΩΝΗ πλήρες
- 2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 120 γρ. φυστίκια Αιγίνης χωρίς κέλυφος, αλεσμένα

Υλικά για το frosting

- 110 γρ. φρέσκο βούτυρο αγελάδος ΔΩΔΩΝΗ, σε θερμοκρασία δωματίου
- 180 γρ. λευκή κουβερτούρα
- 60 γρ. ζάχαρη άχνη
- ½ κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

Άλλα υλικά

- 3 κ.σ. φυστίκια Αιγίνης για το στόλισμα

Εκτέλεση

1) Βάζουμε σε μεγάλο μπολ το [φρέσκο βούτυρο αγελάδος ΔΩΔΩΝΗ](#) με την ζάχαρη και το μέλι και τα χτυπάμε με μίξερ χειρός (ή στον κάδο του μίξερ με το φτερό) για 3-4 λεπτά μέχρι ν' ασπρίσουν και να αφρατέψουν.

2) Προσθέτουμε τα αυγά ένα-ένα, χτυπώντας να ενσωματωθούν μετά από το καθένα.

3) Όσο έχουμε το μίξερ σε λειτουργία, προσθέτουμε εναλλάξ το αλεύρι (μαζί με το μπέικιν πάουντερ) και το [φρέσκο γάλα ΔΩΔΩΝΗ](#) σε δόσεις μέχρι να τελειώσουν, ξεκινώντας και ολοκληρώνοντας με το αλεύρι.



- 4) Προσθέτουμε το εκχύλισμα βανίλιας και τα αλεσμένα φυστίκια και χτυπάμε στη χαμηλότερη ταχύτητα για 1 λεπτό, μέχρι να ενσωματωθούν.
- 5) Αφήνουμε το μίξερ και ανακατεύουμε απαλά με μια σπάτουλα ζαχαροπλαστικής ώστε να διασφαλίσουμε ότι υπάρχει ομοιογένεια στο μείγμα.
- 6) Ρίχνουμε το μείγμα σε βουτυρωμένη φόρμα περασμένη με λαδόκολλα.
- 7) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 175°C στον αέρα, για περίπου 1 και 20 λεπτά.
- 8) Αφήνουμε το κέικ να κρυώσει για 10 λεπτά και ξεφορμάρουμε για να κρυώσει εντελώς.
- 9) Ετοιμάζουμε το frosting. Λιώνουμε την λευκή κουβερτούρα σε μπεν μαρί και την αφήνουμε να κρυώσει για 3-4 λεπτά.
- 10) Βάζουμε σε μπολ το βούτυρο και το χτυπάμε με μίξερ χειρός για 2-3 λεπτά μέχρι να αφρατέψει. Προσθέτουμε την λιωμένη κουβερτούρα και χτυπάμε μέχρι να ενσωματωθεί. Προσθέτουμε την ζάχαρη άχνη και το εκχύλισμα βανίλιας και χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα για 2-3 λεπτά, μέχρι να έχουμε ανάλαφρο frosting. Το κρατάμε στο ψυγείο (καλυμμένο με διάφανη μεμβράνη), μέχρι να το χρησιμοποιήσουμε.
- 11) Όταν το κέικ είναι σε θερμοκρασία δωματίου (δηλαδή τουλάχιστον 1 ½ ώρα αφού βγει από τον φούρνο), απλώνουμε πάνω του το frosting και πασπαλίζουμε με τα φυστίκια.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**