

Αφράτο κέικ καρύδας με μαρμελάδα βερίκοκο, χωρίς αυγά ή βούτυρο

Μερίδες: 10 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα **Χρόνος αναμονής:** 3 ώρες **Σκεύος:** στρογγυλή φόρμα διαμέτρου 22 εκ.

Υλικά για το κέικ:

- 330 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 280 γρ. ζάχαρη
- 1 κ.γ. μαγειρική σόδα (κοφτό)
- ½ κ.γ. αλάτι
- 160 γρ. τριμμένη καρύδα (ινδοκάρυδο)
- 360 ml παχύρρευστο ρόφημα καρύδας (σε κονσέρβα ή κουτί)*
- 120 ml ηλιέλαιο
- 1 ½ κ.σ. λευκό ξύδι
- 1 ½ κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 120 γρ. Μαρμελάδα Βερίκοκο Edem

Υλικά για το γλάσο & το στόλισμα:

- 200 γρ. μασκαρπόνε ή vegan τυρί κρέμα, σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κ.σ. παχύρρευστο ρόφημα καρύδας (σε κονσέρβα ή κουτί)*
- 90 γρ. Μαρμελάδα Βερίκοκο Edem
- 2 κ.σ. τριμμένη καρύδα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ετοιμάζουμε το κέικ. Σε μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το αλεύρι, τη ζάχαρη, την μαγειρική σόδα, το αλάτι και την τριμμένη καρύδα.
- 2) Προσθέτουμε το ρόφημα καρύδας, το ηλιέλαιο, το ξύδι και το εκχύλισμα βανίλιας και ανακατεύουμε απαλά με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής, ίσα-ίσα μέχρι να ενωθούν τα υλικά σε ενιαίο μείγμα.
- 3) Ρίχνουμε το μισό μείγμα σε στρογγυλή φόρμα περασμένη με λαδόκολλα. Από πάνω ρίχνουμε σε κουταλιές την Μαρμελάδα Βερίκοκο Edem και ανακατεύουμε επιφανειακά μέσα στο μείγμα.
- 4) Από πάνω ρίχνουμε το υπόλοιπο μείγμα κέικ.

5) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα, για περίπου 60-70 λεπτά. Αφού κρυώσει για 10 λεπτά, ξεφορμάρουμε προσεκτικά και το αφήνουμε να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου πριν το γλασάρουμε (περίπου 2-3 ώρες μετά).

6) Ετοιμάζουμε το γλάσο. Βάζουμε σε μπολ το μασκαρπόνε (ή το vegan τυρί κρέμα) και το ρόφημα καρύδας και χτυπάμε με σύρμα να ομογενοποιηθούν.

7) Προσθέτουμε την Μαρμελάδα Βερίκοκο Edem και ανακατεύουμε να ενσωματωθεί στο μείγμα.

8) Απλώνουμε το γλάσο στην επιφάνεια του κέικ και πασπαλίζουμε με τριμμένη καρύδα. Σερβίρουμε αμέσως. Εάν σκοπεύουμε να σερβίρουμε το κέικ μερικές ώρες ή μέρες μετά, καλύτερα να φυλάξουμε το γλάσο στο ψυγείο και το κέικ καλυμμένο σε θερμοκρασία δωματίου και να το γλασάρουμε όταν έρθει η ώρα σερβιρίσματος. Όσο περισσέψει το φυλάμε καλυμμένο, στο ψυγείο, για 3 μέρες.