

Βασιλόπιτα κέικ με γλυκοπατάτα & πορτοκάλι

Μερίδες: 12-14 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα **Χρόνος αναμονής:** 3 ώρες **Σκεύος:** στρογγυλή φόρμα διαμέτρου 26εκ.

Φυλάμε τη βασιλόπιτα καλυμμένη σε θερμοκρασία δωματίου (σε δροσερό σημείο) για 5 μέρες.

Υλικά για το κέικ:

- 500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 30 γρ. μπέικιν πάουντερ
- 2 ½ κ.γλ. κανέλα
- ½ κ.γλ. μοσχοκάρυδο
- 1 κ.γλ. τζίντζερ σε σκόνη
- ⅓ κ.γλ. αλάτι
- 100 ml ηλιέλαιο
- 70 ml ελαφρύ ελαιόλαδο
- 260 γρ. μαύρη ζάχαρη
- 1 ½ κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- ξύσμα από 1 μεγάλο πορτοκάλι
- 400 ml ρόφημα σόγιας χωρίς ζάχαρη
- 380 γρ. ωμή γλυκοπατάτα, χοντροτριμμένη (ζυγισμένη χωρίς φλούδα)

Υλικά για το γλάσο:

- 250 γρ. ζάχαρη άχνη, κοσκινισμένη
- 4-6 κ.σ. ρόφημα σόγιας χωρίς ζάχαρη
- ξύσμα πορτοκαλιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, την κανέλα, το μοσχοκάρυδο, το τζίντζερ και το αλάτι.

2) Σε άλλο μεγαλύτερο μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το ηλιέλαιο, το ελαιόλαδο, τη ζάχαρη, το εκχύλισμα βανίλιας, το ρόφημα και το ξύσμα πορτοκαλιού.

3) Ρίχνουμε το μείγμα με το αλεύρι και ανακατεύουμε απαλά με μαρίζ ή κουτάλα μέχρι να έχουμε ενιαίο μείγμα.

4) Προσθέτουμε τις τριμμένες γλυκοπατάτες και συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να ενσωματωθούν.

5) Ρίχνουμε το τελικό μείγμα σε λαδωμένη και περασμένη με λαδόκολλα φόρμα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα, για περίπου 60 λεπτά. Για να δούμε αν είναι έτοιμο βυθίζουμε ένα λεπτό μαχαιράκι ή οδοντογλυφίδα στο κέντρο του κέικ και αν βγαίνει υγρό μείγμα, αφήνουμε να ψηθεί λίγα επιπλέον λεπτά.

6) Το αφήνουμε στη φόρμα για 30 λεπτά και ξεφορμάρουμε προσεκτικά με τη βοήθεια της λαδόκολλας. Έπειτα το αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου για τουλάχιστον 2-3 ώρες.

7) Πριν φτιάξουμε το γλάσο, βάζουμε το φλουρί (τουμπάροντας προσεκτικά το κέικ). Για το γλάσο ανακατεύουμε τη ζάχαρη άχνη με το ρόφημα και το ξύσμα μέχρι να έχουμε πηχτό αλλά ρευστό γλάσο. Περιχύνουμε το κέικ και αφήνουμε να στερεοποιηθεί.