

Φανταστική ανάποδη μηλόπιτα με βάση από αφράτο μυρωδάτο κέικ. Συνταγή εύκολη και πεντανόστιμη, με τη γλύκα και το άρωμα των μήλων και της κανέλας. Η προσθήκη κονιάκ και σταφίδας απογειώνει τη γεύση. Φτιάξτε την!

Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. φαρίνα (αλεύρι που φουσκώνει μόνο του)

4 αυγά

250 ml φρέσκο γάλα

250 γρ. βούτυρο αγελάδος + 50 γρ. (3 κ.σ.) για το ταψί

400 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική

50 γρ. ζάχαρη καστανή για το ταψί

4 μέτρια μήλα

1 χούφτα σταφίδες

1 σφηνάκι κονιάκ

1 κ.γλ. κανέλα για τη ζύμη + λίγη ακόμα για τα μήλα

1 πρέζα γαρίφαλο

Ανάποδη μηλόπιτα κέικ της Κατερίνας

Εκτέλεση συνταγής

Στο μίξερ, με το φτερό, χτυπάμε τη ζάχαρη με το βούτυρο πολύ καλά.

Προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά.

Εναλλάξ βάζουμε το γάλα και το αλεύρι. Προσθέτουμε και τη βανίλια, την κανέλα και το γαρίφαλο.

Μόλις ενσωματωθεί το αλεύρι σταματάμε το χτύπημα και προσθέτουμε τις σταφίδες και το κονιάκ. Αντί κονιάκ μπορείτε να βάλετε κάποιο λικέρ που σας αρέσει.

Ανακατεύουμε με μια σπάτουλα.

Κόβουμε μια λαδόκολλα στα μέτρα του ταψιού μας.

Κόβουμε τα μήλα στα τέσσερα και τα καθαρίζουμε από τα κουκούτσια, και αν θέλουμε και τη φλούδα. Εγώ τα μισά τα άφησα με τη φλούδα και τα τοποθέτησα στο κέντρο της μηλόπιτας.

Κόβουμε τα μήλα σε φέτες (όχι πολύ χοντρές).

Τοποθετούμε το χαρτί ψησίματος σε ταψί διαμέτρου 30 εκ.

Λιώνουμε το βούτυρο που προορίζεται για τα μήλα και το απλώνουμε με πινέλο στη λαδόκολλα. Πασπαλίζουμε με την καστανή ζάχαρη.

Τοποθετούμε περιμετρικά τα μήλα στο ταψί, ξεκινώντας από τις άκρες κυκλικά προς το κέντρο.

Πασπαλίζουμε με λίγη ακόμα κανέλα.

Απλώνουμε το μίγμα του κέικ πάνω στα μήλα και ισιώνουμε με μια σπάτουλα.

Τοποθετούμε το ταψί σε προθερμασμένο φούρνο στους 170° και ψήνουμε για περίπου 50 λεπτά.

Ελέγχουμε με μια οδοντογλυφίδα αν ψήθηκε. Πρέπει να βγαίνει καθαρή.

Βγάζουμε τη μηλόπιτα και την αφήνουμε 5 λεπτά.

Τοποθετούμε μια πιατέλα πάνω στο ταψί και το αναποδογυρίζουμε.

Τραβάμε απαλά τη λαδόκολλα να ξεκολλήσει από την επιφάνεια των μήλων.

Μπορούμε τώρα αν θέλουμε να κόψουμε και να σερβίρουμε όπως είναι ζεστή, ή μπορούμε να την αφήσουμε να κρυώσει και να σερβίρουμε αργότερα.

Ταιριάζει υπέροχα και με παγωτό!

Καλή σας απόλαυση!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τη [Μηλόπιτα με τριφτή ζύμη](#)

Ανάποδη μηλόπιτα κέικ της Κατερίνας

Βήμα προς Βήμα

- 1 Στο μίξερ, με το φτερό, χτυπάμε τη ζάχαρη με το βούτυρο πολύ καλά
- 2 Προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά.
- 3 Εναλλάξ βάζουμε το γάλα και το αλεύρι.
- 4 Προσθέτουμε και τη βανίλια, την κανέλα και το γαρίφαλο.
- 5 Μόλις ενσωματωθεί το αλεύρι σταματάμε το χτύπημα και προσθέτουμε τις σταφίδες και το κονιάκ. Αντί κονιάκ μπορείτε να βάλετε κάποιο λικέρ που σας αρέσει.
- 6 Ανακατεύουμε με-μια σπάτουλα.
- 7 Κόβουμε μια λαδόκολλα στα μέτρα του ταψιού μας.
- 8 Κόβουμε τα μήλα στα τέσσερα και τα καθαρίζουμε από τα κουκούτσια, και αν θέλουμε και τη φλούδα. Εγώ τα μισά τα άφησα με τη φλούδα και τα τοποθέτησα στο κέντρο της μηλόπιτας.
- 9 Κόβουμε τα μήλα σε φέτες (όχι πολύ χοντρές).
- 10 Τοποθετούμε το χαρτί ψησίματος- σε-ταψί διαμέτρου 30 εκ.
- 11 Λιώνουμε το βούτυρο που προορίζεται για τα μήλα και το απλώνουμε με πινέλο στη λαδόκολλα.
- 12 Πασπαλίζουμε με την καστανή ζάχαρη.
- 13 Τοποθετούμε περιμετρικά τα μήλα στο ταψί, ξεκινώντας από τις άκρες κυκλικά προς το κέντρο.
- 14 Πασπαλίζουμε με λίγη ακόμα κανέλα.
- 15 Απλώνουμε το μίγμα του κέικ πάνω στα μήλα και ισιώνουμε με μια σπάτουλα.
- 16 Τοποθετούμε το ταψί σε προθερμασμένο φούρνο στους 170° και ψήνουμε για περίπου 50 λεπτά.
- 17 Ελέγχουμε με μια οδοντογλυφίδα αν ψήθηκε. Πρέπει να βγαίνει καθαρή.
- 18 Βγάζουμε τη μηλόπιτα και την αφήνουμε 5 λεπτά.
- 19 Τοποθετούμε μια πιατέλα πάνω στο ταψί και το αναποδογυρίζουμε.
- 20 Τραβάμε απαλά τη λαδόκολλα να ξεκολλήσει από την επιφάνεια των μήλων.

Μπορούμε τώρα αν θέλουμε να κόψουμε και να σερβίρουμε όπως είναι ζεστή, ή μπορούμε να την αφήσουμε να κρυώσει και να σερβίρουμε αργότερα. Ταιριάζει υπέροχα και με παγωτό! Καλή σας απόλαυση!