

Βασιλόπιτα Αίνου

Συνταγή αιμνήστου Ανθούλας Καραβασίλη

Υλικά:

- ½ οκά βούτυρο
- 1 οκά ζάχαρη
- 10 αυγά
- 2 φλυτζάνια τσαγιού θολόσταχτη
- 1 μπέικιν
- 1 ποτήρι κρασιού κονιάκ
- Ξύσμα λεμονιού
- 2 φλιτζάνια τσαγιού αμύγδαλα πολύ ψιλοκομμένα
- αλεύρι όσο σηκώσει

1 οκά = 1280 γραμμάρια

Εκτέλεση:

Αφήνουμε το βούτυρο να λιώσει σε θερμοκρασία δωματίου και το χτυπάμε με τη ζάχαρη και τους κρόκους. Χτυπάμε τα ασπράδια χωριστά σε μαρέγκα και την αφήνουμε στην άκρη. Ασπρίζουμε τα αμύγδαλα και τα ψιλοκόβουμε σε ψίχα. Ανακατεύουμε το μείγμα βουτύρου με τα αμύγδαλα, το ξύσμα λεμονιού, τη θολόσταχτη, το μπέικιν, το κονιάκ και ρίχνουμε το αλεύρι έτσι ώστε να γίνει μια ζύμη παχύρρευστη. Ανακατεύουμε και τη μαρέγκα στο μείγμα με απαλές κινήσεις.

Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε το ταψί, ρίχνουμε το μείγμα και στολίζουμε συμμετρικά από πάνω με καρφάκια γαρίφαλο. Το ψήνουμε στους 180° C και μόλις η πίτα ροδίσει το βγάζουμε από το φούρνο.