



## Κυδώνια στο φούρνο με σαντιγί



### Υλικά για τα κυδώνια:

- 2 κυδώνια κομμένα σε φέτες
- 3 κ.σ. άοσμο λάδι καρύδας
- 6-7 κ.σ. ζάχαρη καρύδας
- λίγη κανέλα
- 5-6 γαρύφαλλα

### Υλικά για τη σαντιγί:

- 1 κονσέρβα κρέμας καρύδας (όχι γάλακτος)
- 45γρ άχνη από ακατέργαστη ζάχαρη ζαχαροκάλαμου
- μία μικρή πρέζα σκόνη φυσικής βανίλιας



### Εκτέλεση:

1. Απλώστε τις φέτες των κυδωνιών σε ένα πυρέξ.
2. Απλώστε με ένα πινέλο το λάδι στις φέτες.
3. Πασπαλίστε τη ζάχαρη καρύδας από πάνω, βάλτε την κανέλα και καρφώστε τα γαρύφαλλα σε κάποια κομμάτια.
4. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς μέχρι να ροδίσουν, σκεπασμένα με αλουμινόχαρτο για τα πρώτα 30 λεπτά. Μετά αφαιρέστε το αλουμινόχαρτο και ψήστε τα ακόμα 15 λεπτά περίπου ανάλογα με το φούρνο, μέχρι να ροδίσουν. Βγάζοντάς τα από το φούρνο, κουνήστε λίγο δεξιά αριστερά το σκεύος για να ανακατευτεί το λάδι με τη λιωμένη ζάχαρη και να γίνει μια υπέροχη καραμέλα για να περιχύσετε πάνω από τα κυδώνια σας!
5. Για τη σαντιγί θα χρειαστεί να βάλτε την κονσέρβα της κρέμας (και όχι γάλακτος) από την προηγούμενη μέρα στο ψυγείο. Όταν τη βγάλετε γυρίστε την ανάποδα (δηλαδή το κάτω - πάνω) καθώς το νερό έχει μείνει στο κάτω μέρος της κονσέρβας και έχει χωρίσει από την κρέμα. Ανοίξτε την κονσέρβα, θα βρείτε το νερό πάνω πάνω. Ρίξτε το προσεκτικά στο νεροχύτη ώστε να μείνει μόνο η κρέμα μέσα στην κονσέρβα.
6. Βάλτε την κρέμα σε ένα μπωλ ανάμειξης, προσθέστε τη ζάχαρη και τη βανίλια και χτυπήστε τη με το μίξερ χειρός για 1-2 λεπτά. Έτοιμη! Τοποθετήστε τη στο ψυγείο και σερβίρετε με τα κυδώνια στο πλάι του πιάτου.

