

31 Μαΐου 2014



ΥΛΙΚΑ

4 αυγά , τους κρόκους

900 γρ. ζάχαρη

90 γρ. σιμιγδάλι

900 ml. γάλα ζεστό

1/2 λεμόνι το χυμό του

1 βανίλια

1 φύλλο κρούστας (1 πακέτο)

200 γρ. βούτυρο λιωμένο

340 ml νερό

1 ξυλάκι κανέλας

3 καρφάκια γαρύφαλλου

Χρόνος Προετοιμασίας

Βαθμός Δυσκολίας

Μέτρια

Για την κρέμα

Βάζουμε στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε τους κρόκους των αυγών μαζί με 225γρ.

ζάχαρης και το σιμιγδάλι. Σιγά σιγά προσθέτουμε το γάλα ενώ δε σταματάμε να ανακατεύουμε συνεχώς. Βάζουμε το μίγμα αυτό στην κατσαρόλα σε χαμηλή προς μέτρια θερμοκρασία και την ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι να πήξει.

Προσθέτουμε τη βανίλια ανακατεύουμε λίγο ακόμα, αποσύρουμε από τη φωτιά και την αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει.

Σε ένα ταψί στρώνουμε τα μισά φύλλα μας, ενώ αλείφουμε στο ενδιαμέσο το κάθε φύλλο με λιωμένο βούτυρο. Αδειάζουμε μέσα την κρέμα και τη σκεπάζουμε με τα υπόλοιπα φύλλα που τα αλείφουμε πάλι με βούτυρο.

Χαράζουμε το γαλακτομπούρεκο σε τρίγωνα ή τετράγωνα κομμάτια. Ραντίζουμε την κρούστα του γαλακτομπούρεκου με νερό για να πάρει χρώμα και το ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για περίπου 35-40 λεπτά.

Αφού το γαλακτομπούρεκο έχει ψηθεί το βγάζουμε από το φούρνο και το αφήνουμε να μισοκρυώσει.

Για το σιρόπι

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε να βράσουν για περίπου 5 λεπτά, το νερό μαζί με την υπόλοιπη ζάχαρη (675γρ.), το χυμό $\frac{1}{2}$ λεμονιού την κανέλα και τα γαρύφαλλα.

Σιροπιάζουμε το γαλακτομπούρεκο όταν αυτό είναι μισό κρύο και το σιρόπι ζεστό. Το αφήνουμε και πάλι να κρυώσει τελείως και το σερβίρουμε προαιρετικά πασπαλισμένο με λίγη κανέλα ή ζάχαρη άχνη.

Πηγή: cookbox.gr