

3 Σεπτεμβρίου 2018

Τυρόπιτα Κανταΐφι

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

image not found or type unknown



Συστατικά

- 1 πακέτο καταΐφι (500 γρ.)
- 100 γρ. βούτυρο λιωμένο + επιπλέον για το βουτύρωμα
- 300 γρ. κασέρι
- 250 γρ. φέτα
- 300 γρ. γραβιέρα
- 250 γρ. κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά
- 4 αυγά
- πιπέρι

Clock dfcc0e208d138d9bd767c6f1f85dfe28624afa0652c24ad00a1a457ca3ec6e0d

1 ώρα 30 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfddeb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

16

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c09daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

1

Βαθμός Δυσκολίας
Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς.
- Βουτυρώνουμε ένα πυρίμαχο σκεύος.
- Λιώνουμε τα 100 γρ βούτυρο
- Αφρατεύουμε - ξάνουμε καλά το καταΐφι μας σε ένα μπολ.
- Στρώνουμε το μισό φύλλο καταΐφι στο πυρίμαχο σκεύος
- Τρίβουμε όλα τα τυριά μαζί και τα ανακατεύουμε σε ένα μπολ.
- Τα στρώνουμε πάνω από το καταΐφι αφήνοντας ένα-δύο εκατοστά από την περιφέρεια κενά.
- Από πάνω στρώνουμε το υπόλοιπο καταΐφι και με την παλάμη μας πιέζουμε λίγο το καταΐφι ώστε να «κάτσει» καλά πάνω στο ταψάκι.
- Πιέζουμε με τα δάχτυλά μας στην περιφέρεια του ταψιού ώστε να ενωθούν τα 2 «φύλλα» και να μην ξεφύγουν τα τυριά κατά το ψήσιμο.
- Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε την κρέμα, τα αυγά, το λιωμένο βούτυρο και το πιπέρι και περιχύνουμε ομοιόμορφα το καταΐφι.
- Σκεπάζουμε το πυρίμαχο με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για 35 λεπτά. Αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο, κατεβάζουμε στους 190 βαθμούς και ψήνουμε ακόμη 30 λεπτά μέχρι να ροδίσει.

Πηγή: akispetretzikis.com