



Εκμέκ καταίφι

2 ώρες
Χρόνος
Εκτέλεσης

10-12
Μερίδες

2
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το σιρόπι

- Σε μία **κατσαρόλα** βάζουμε το νερό, τη ζάχαρη, τη φλούδα από το λεμόνι (όχι το άσπρο μέρος) και το στικ κανέλας.
- Μεταφέρουμε σε χαμηλή φωτιά και βράζουμε για 3-4 λεπτά μέχρι να λιώσει η ζάχαρη.
- Μόλις αρχίσει να βράζει προσθέτουμε το μέλι. Αφαιρούμε από τη φωτιά, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει.

Για τη βάση

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Ξάνουμε το καταίφι με τα δάχτυλά μας και φροντίζουμε να μην έχει καθόλου κόμπους.
- Βουτυρώνουμε ένα **ταψί 25x35 εκ.**, και απλώνουμε το 1/3 από το καταίφι. Πασπαλίζουμε με το 1/3 από το βούτυρο.
- Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία άλλες 2 φορές μέχρι να τελειώσει όλο το καταίφι και το βούτυρο. Με τη βοήθεια ενός πινέλου ακουμπάμε μόνο τις άκρες από το καταίφι.
- Ψήνουμε για 1 ώρα. Στα 30 λεπτά το αναποδογυρίζουμε ώστε να πάρει χρώμα και από τις δύο πλευρές.
- Αφαιρούμε από τον φούρνο, περιχύνουμε με μία **κουτάλα** το κρύο σιρόπι και αφήνουμε στην άκρη 30 λεπτά μέχρι να το απορροφήσει όλο.

Για την κρέμα

- Βάζουμε σε μία **κατσαρόλα** 900 γρ. γάλα, 100 γρ. ζάχαρη, το εκχύλισμα βανίλιας. Μεταφέρουμε σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά για να μην καεί το γάλα.
- Σε ένα μπολ βάζουμε τα 100 γρ. ζάχαρη και τους κρόκους. Ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός μέχρι να διαλυθούν οι κρόκοι και στη συνέχεια προσθέτουμε τα 100 γρ. γάλα. Ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.
- Προσθέτουμε το κορν φλάουρ και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Μόλις πάρει μία βράση το μείγμα στην κατσαρόλα αφαιρούμε από τη φωτιά.
- Παίρνουμε λίγο από το μείγμα της κατσαρόλας με μία κουτάλα και το προσθέτουμε σιγά σιγά στο μείγμα με τα αυγά ανακατεύοντας συνέχεια. Στη συνέχεια βάζουμε όλο το γάλα από την κατσαρόλα στο μείγμα με τα αυγά.
- Μεταφέρουμε την ίδια κατσαρόλα σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά και βάζουμε όλο το μείγμα από το μπολ. Ανακατεύουμε μέχρι να πήξει.
- Σβήνουμε τη φωτιά και δοκιμάζουμε. Δεν πρέπει να υιώσουμε καθόλου τη γεύση από το κορν φλάουρ.
- Προσθέτουμε το παγωμένο βούτυρο και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός μέχρι να λιώσει.
- Βάζουμε την κρέμα πάνω από το καταίφι και την απλώνουμε με μία μαρίζ ώστε να καλυφθεί όλη η επιφάνειά του.
- Καλύπτουμε με διάφανη μεμβράνη και βάζουμε στο ψυγείο για 3-4 ώρες. Φροντίζουμε να εφάπτεται πάνω στην κρέμα ώστε να μην δημιουργηθεί κρούστα.

Για τη σαντιγί

- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε την παγωμένη κρέμα γάλακτος, το εκχύλισμα βανίλιας, τη ζάχαρη άχνη και χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να γίνει η σαντιγί και

Συστατικά

Για το σιρόπι

- 500 γρ. νερό
- 600 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- φλούδα, από 1 λεμόνι
- 1 στικ κανέλα
- 1 κ.σ. μέλι

Για τη βάση

- 500 γρ. [καταίφι Χρυσή Ζύμη](#)
- 150 γρ. βούτυρο

Για την κρέμα

- 1 λίτρο γάλα
- 200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 6 κρόκους
- 100 γρ. κορν φλάουρ
- 100 γρ. βούτυρο, παγωμένο

Για τη σαντιγί

- 500 γρ. κρέμα γάλακτος 35%, παγωμένη
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 50 γρ. ζάχαρη άχνη

Για το σερβίρισμα

- φιστίκια Αιγίνης, σπασμένο
- φρούτα, της αρεσκείας σας

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

844 Θερμίδες (kcal)	39.0 Λιπαρά (γρ.)	24.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	115.0 Υδατ/κες (γρ.)
42%	56%	120%	44%
77.0 Σάκχαρα (γρ.)	6.7 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.2 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.2 Αλάτι (γρ.)
86%	13%	5%	3%

αποκτήσει υφή γιαουρτιού.

Για τη σύνθεση

- Αφαιρούμε το κατάψυξη από το ψυγείο και απλώνουμε τη σαντιγί με μία μαρίζ.
- Περνάμε την επιφάνεια της σαντιγί με την πίσω πλευρά ενός πιρουιού ώστε να σχηματίσουμε γραμμές.
- Πασπαλίζουμε με το φιστίκι και σεββίρουμε.
- Μπορούμε να σεββίρουμε και με φρούτα της αρεσκείας μας.