



# Επαγγελματικό βλάχικο γαλακτομπούρεκο

1 1/2 ώρα

Χρόνος  
Εκτέλεσης

1

Μερίδες



## Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το σιρόπι

- Σε μία κατσαρόλα βάζουμε, το νερό, τη ζάχαρη, το χυμό από το λεμόνι, το ξύσμα από το λεμόνι, το στικ κανέλας και τη γλυκόζη.
- Βράζουμε για 3 λεπτά μέχρι να πάρει μία βράση και να λιώσει η ζάχαρη. Το αφήνουμε να κρυώσει και να πήξει. (σαν αραιό μέλι)

Για την κρέμα

- Σε μία κατσαρόλα ζεσταίνουμε το γάλα, την κρέμα γάλακτος, τις βανίλιες και τη μισή ζάχαρη.
- Σε ένα μπολ χτυπάμε τα αυγά με την υπόλοιπη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν. Τη μισή μαρέγκα την αφήνουμε στην άκρη. Προσθέτουμε το ζεστό μείγμα του γάλακτος στη μισή μαρέγκα σιγά σιγά.
- Σε μια κατσαρόλα λιώνουμε τα 50 γραμμάρια βουτύρου και προσθέτουμε τα σιμιγδάλια. Προσοχή στη φωτιά. Τα σιμιγδάλια δεν πρέπει να καούν. Ανακατεύουμε καλά μέχρι να ασπρίσουν (γύρω στα 10 λεπτά). Με αυτό τον τρόπο αυξάνεται η μυρωδιά του βουτύρου!
- Καθώς καβουρδίζουμε προσθέτουμε το υγρό μείγμα του γάλατος μαζί με την μισή μαρέγκα και φτιάχνουμε το ρού. Ανακατεύουμε μέχρι να βγαίνουν παχιές φούσκες καθώς μαγειρεύεται αλλά δεν θέλουμε να στεγνώσει τελείως. Αφήνουμε 5 λεπτά να κρυώσει η κρέμα.
- Με μία σπάτουλα προσθέτουμε την υπόλοιπη μαρέγκα στην κρέμα με προσεκτικές κινήσεις για να μην χάσει τον αέρα το μείγμα μας.
- Προσθέτουμε 50 γραμμάρια από το παγωμένο βούτυρο και ανακατεύουμε ελάχιστα. Έτοιμη η κρέμα.
- Βουτυρώνουμε ένα στρογγυλό ταψί διαμέτρου περίπου 26 εκατοστών.
- Στον πάτο βάζουμε από ένα διπλωμένο (όχι βουτυρωμένο) φύλλο σε κάθε ημισφαίριο. Από πάνω βάζουμε μονά φύλλα (5 στο σύνολο) και με το πινέλο ραντίζουμε με βούτυρο ανάμεσα από κάθε στρώση.
- Ρίχνουμε την κρέμα και γυρίζουμε τα φύλλα προς τα μέσα. Τα βουτυρώνουμε και από πάνω βάζουμε άλλα 5 φύλλα (ανάμεσα σε κάθε φύλλο ραντίζουμε με βούτυρο).
- Στο τέλος κόβουμε το περισσότερο από τις άκρες των φύλλων.
- Πιέζουμε τις άκρες με το πινέλο προς τα τοιχώματα για να διαμορφωθεί το γλυκό μας.
- Χαράζουμε και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο (πάνω κάτω και αέρα) στους 160° για 60-90 λεπτά σε όσο πιο ψηλή θεση γίνεται.
- Περιχύνουμε με το παγωμένο σιρόπι και κόβουμε μετά από 30 λεπτά το πρώτο κομμάτι.

*Εναλλακτικά αν δεν έχετε τόσο χρόνο:*

- Βάζουμε σε μια κατσαρόλα τη ζάχαρη, τη βανίλια, τα αυγά και χτυπάμε με ένα σύρμα να διαλυθούν τα αυγά.
- Σιγά σιγά ρίχνουμε το γάλα (όχι ζεσταμένο) και ανακατεύουμε 3 λεπτά μέχρι να απορροφηθούν τα αυγά.
- Στο τέλος ρίχνουμε και την κρέμα γάλακτος.
- Βάζετε την κατσαρόλα στην φωτιά και ανακατεύουμε έως το υγρό μείγμα ζεσταθεί.
- Μόλις ζεσταθεί προσθέτουμε το σιμιγδάλι και ανακατεύουμε μέχρι να πήξει η κρέμα.
- Στο τέλος βάζουμε τα 100 gr παγωμένου βουτύρου.

## Συστατικά

Για το σιρόπι

- 500 γρ. ζάχαρη
- 200 γρ. νερό
- χυμό από 1/2 λεμόνι
- ξύσμα από 1 λεμόνι
- 2 κουταλιές γλυκόζη (προαιρετικά)
- λίγη κανέλα.

Για την κρέμα

- 1 λίτρο κατσικίσιο γάλα
- 200 ml κρέμα γάλακτος
- 200 γρ. ζάχαρη
- 4 αυγά μέτρια
- 1 κρόκος
- 2 βανίλιες
- 100 γρ. σιμιγδάλι φιλό
- 70 γρ. σιμιγδάλι χοντρό
- 100 γρ. βούτυρο ( 50 gr + 50 gr)
- 500 γρ. φύλλο κρούστας για μπακλαβά
- 220 γρ. βούτυρο αγελαδινό για τα φύλλα