



Γαλακτομπούρεκο με κρέμα raspberries

1 ώρα 40 λεπτάΧρόνος
Εκτέλεσης**12**

Μερίδες

3Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το σιρόπι

- Βάζουμε όλα τα υλικά εκτός από το μέλι σε ένα κατσαρολάκι.
- Με το που πάρει βράση και λιώσει η ζάχαρη προσθέτουμε το μέλι και αφαιρούμε από τη φωτιά.
- Ανακατεύουμε το σιρόπι μας και αφήνουμε στην άκρη.

Για τη γέμιση

- Σε μια κατσαρόλα, ρίχνουμε τα 850 ml γάλα και τη ½ ζάχαρη, τοποθετούμε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και αφήνουμε να πάρει μια βράση.
- Το μείγμα θα είναι έτοιμο όταν βγάλει φουσκάλες.
- Παράλληλα, σε ένα μπολ, χωρίζουμε τους κρόκους μας, προσθέτουμε την υπόλοιπη ζάχαρη και χτυπάμε με το σύρμα, μέχρι να διαλυθεί τελείως η ζάχαρη (και να δώσει ωραία υφή στο μείγμα μας).
- Ρίχνουμε και το κορν φλάουερ, ανακατεύουμε και ρίχνουμε και τα υπόλοιπα 150 ml από το γάλα.
- Ανακατεύουμε καλά να σπάσει το κορν φλάουερ.
- Προσθέτουμε και το σιρόπι βανίλιας στο μείγμα με τους κρόκους (ή στο μείγμα με το γάλα στην κατσαρόλα).
- Με το που δούμε τις φουσκάλες, μεταφέρουμε σιγά σιγά με 1 κουτάλα το γάλα στο μπολ, ανακατεύοντας με το σύρμα.
- Μετά από 3-4 κουταλιές, περιχύνουμε το μείγμα του μπολ στην κατσαρόλα και ανακατεύουμε συνεχώς με το σύρμα για 3-4 λεπτά. Με το που αρχίζει να πήζει αφαιρούμε από τη φωτιά και συνεχίζουμε το ανακάτεμα.
- Σε αυτό το σημείο δοκιμάζουμε και αν νιώθουμε το κορν φλάουερ, συνεχίζουμε να ανακατεύουμε πάνω στη φωτιά.
- Όταν δούμε φουσκάλες η κρέμα μας είναι έτοιμη. Αφαιρούμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τη λευκή σοκολάτα, το βούτυρο και ανακατεύουμε με το σύρμα καλά εκτός φωτιάς μέχρι να λιώσουν τα υλικά και να δέσουν μεταξύ τους.
- Τέλος, ρίχνουμε και τα raspberries μέσα στην κρέμα και ανακατεύουμε πολύ λίγο με μια κουτάλα.
- Αλείφουμε καλά με το πινέλο μας το λιωμένο βούτυρο σ' ένα ταψί 25 x 35 εκ. και τοποθετούμε το 1^ο μας φύλλο. Συνεχίζουμε να τοποθετούμε τα φύλλα μας ραντίζοντας με το πινέλο μας βούτυρο ανάμεσα στα φύλλα - χωρίς να αλλεϊφουμε. Όταν φτάσουμε στο 6^ο φύλλο μας, δεν βουτυρώνουμε αλλά ρίχνουμε τη γέμισή μας. Συνεχίζουμε να τοποθετούμε τα υπόλοιπα 6 φύλλα πάνω από τη γέμιση ραντίζοντας με βούτυρο. Το τελευταίο φύλλο το κλείνουμε καλά περιμετρικά στο ταψί και αλλεϊφουμε με βούτυρο το φύλλο μας. Οτι βούτυρο περισσέψει το ρίχνουμε από πάνω. Χαράσσουμε το γαλακτομπούρεκο κατά μήκος σε 2 μέρη και κατά πλάτος σε 3 μέρη, βγάζοντας 12 κομμάτια.
- Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 βαθμούς για 40-50 λεπτά, μέχρι να γίνουν τραγανά και πάρουν ωραίο χρώμα τα φύλλα μας.
- Αφαιρούμε από το φούρνο και περιχύνουμε αμέσως το κρύο σιρόπι.
- Περιμένουμε 1 ώρα να τραβήξει το γαλακτομπούρεκο το σιρόπι και μετά σερβίρουμε.
- Συντηρούμε στο ψυγείο.

Συστατικά

Για την κρέμα πατισερί με raspberries

- 1 λίτρο γάλα, 3,5%
- 150 γρ. κορν φλάουρ
- 6 κρόκους
- 270 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.γ. [εγκύλισμα βανίλιας](#)
- 100 γρ. βούτυρο
- 200 γρ. σμέουρα (raspberries), φρέσκα ή κατεψυγμένα
- 200 γρ. κουβερτούρα λευκή, ψιλοκομμένη

Για το γαλακτομπούρεκο

- 450 γρ. φύλλο κρούστας για γλυκά
- 200 γρ. βούτυρο, για το άλειμμα

Για το σιρόπι

- 400 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 400 ml νερό
- 70 γρ. μέλι
- 1 στικ κανέλα
- ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

671 Θερμίδες (kcal)	22.0 Λιπαρά (γρ.)	13.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	107.0 Υδατ/κες (γρ.)
34%	31%	65%	41%
75.0 Σάκχαρα (γρ.)	9.2 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.35 Αλάτι (γρ.)
83%	18%	8%	6%