



Γαλακτομπούρεκο με πορτοκάλι

50'Χρόνος
Εκτέλεσης**90'**Χρόνος
Ψησίματος**12**

Μερίδες

3Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το σιρόπι

- Βάζουμε μια **κατσαρόλα** σε μέτρια φωτιά, προσθέτουμε τη ζάχαρη, το νερό, τη γλυκόζη, την κανέλα, τα γαρύφαλα, τις φλούδες από τα πορτοκάλια, και αφήνουμε να πάρουν μια βράση.
- Αφαιρούμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και αφήνουμε το σιρόπι στην άκρη να κρυώσει.

Για την κρέμα

- Βάζουμε μια κατσαρόλα με νερό σε μέτρια φωτιά, προσθέτουμε τα πορτοκάλια, και τα βράζουμε για 1 ώρα. Φροντίζουμε να είναι πάντα καλυμμένα με αρκετό νερό και, αν χρειαστεί, προσθέτουμε επιπλέον καθώς βράζει.
- Χτυπάμε τα πορτοκάλια στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια μέχρι να πολτοποιηθούν. Αφήνουμε στην άκρη μέχρι να τα χρειαστούμε.
- Βάζουμε μια κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά, προσθέτουμε το γάλα, τη ζάχαρη, και αφήνουμε να πάρει μια βράση το γάλα.
- Προσθέτουμε το σιμιγδάλι και ανακατεύουμε με ένα σύρμα για 4-5 λεπτά, μέχρι να πήξει η κρέμα.
- Αφαιρούμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, προσθέτουμε τα 50 γρ. παγωμένο βούτυρο και τον πουρέ από τα πορτοκάλια, ανακατεύουμε με το σύρμα, και αφήνουμε στην άκρη για 5-10 λεπτά, έτσι ώστε να πέσει η θερμοκρασία της κρέμας.
- Προσθέτουμε ένα-ένα τα αβγά, τη βανίλια σε σκόνη, και ανακατεύουμε με το σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν με την κρέμα.

Για τη σύνθεση

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Λιώνουμε τα υπόλοιπα 220 γρ. βούτυρο στα μικροκύματα ή σε μια κατσαρόλα.
- Βουτυρώνουμε καλά με ένα πινέλο ένα **ταψί** 30x35 εκ.
- Τοποθετούμε το πρώτο φύλλο στο ταψί και ραντίζουμε με αρκετό βούτυρο, προσέχοντας να μην ακουμπήσουμε το πινέλο στα φύλλα.
- Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία για τα υπόλοιπα πέντε φύλλα και στο τέλος τα πιέζουμε ελαφρώς με τα χέρια μας.
- Ρίχνουμε τη γέμιση, την απλώνουμε καλά με ένα κουτάλι, και γυρνάμε τα φύλλα προς τα μέσα. Ραντίζουμε με λίγο βούτυρο την κρέμα.
- Συνεχίζουμε την ίδια διαδικασία με τα υπόλοιπα φύλλα. Προσοχή! Δεν ξεχνάμε να ραντίζουμε με βούτυρο ένα-ένα τα φύλλα.
- Τοποθετούμε το τελευταίο φύλλο προσεκτικά από πάνω, γυρνάμε τις άκρες προς τα μέσα, τις πιέζουμε με το πινέλο, και τις αλείφουμε με βούτυρο. Με αυτόν τον τρόπο "σφραγίζουμε" το γαλακτομπούρεκο.
- Χαράζουμε με ένα μαχαίρι το γαλακτομπούρεκο σε 12 κομμάτια, τα κόβουμε ελαφρώς, και ρίχνουμε από πάνω το υπόλοιπο βούτυρο.
- Ψήνουμε στον φούρνο για 1 ώρα και 30 λεπτά.
- Βγάζουμε το γαλακτομπούρεκο από τον φούρνο και ρίχνουμε από πάνω το κρύο σιρόπι.

Συστατικά

Για το σιρόπι

- 900 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 550 γρ. νερό
- 130 γρ. γλυκόζη
- 1 στικ κανέλα
- 2 γαρύφαλα
- φλούδες πορτοκαλιού, από 2 πορτοκάλια

Για την κρέμα

- 2 πορτοκάλια
- 1 λίτρο γάλα
- 250 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 130 γρ. σιμιγδάλι, ψιλό
- 270 γρ. βούτυρο, παγωμένο κομμένο σε κύβους
- 4 αβγά, μεσαία
- 1 βανιλίνη
- 450 γρ. φύλλα κρούστας για γλυκά

Για το σερβίρισμα

- φλούδες πορτοκαλιού, από το σιρόπι
- 12 γαρύφαλα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

826 Θερμίδες (kcal)	24.0 Λιπαρά (γρ.)	14.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	142.0 Υδατ/κες (γρ.)
41%	34%	70%	55%
108.0 Σάκχαρα (γρ.)	10.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.4 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.4 Αλάτι (γρ.)
120%	20%	6%	7%

- Αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει και να απορροφήσει όλο το σιρόπι.
- Σερβίρουμε με τις φλούδες πορτοκαλιού από το σιρόπι και γαρύφαλα.