



Γαλακτομπούρεκο με σοκολάτα, πορτοκάλι, κάρδαμο και τζίντζερ

by Alex Tsiotinis

Υλικά

Για την κρέμα γαλακτομπούρεκο

430g γάλα
75g ζάχαρη
50g σιμιγδάλι ψιλό
90g σοκολάτα
20g βούτυρο
Κερκύρας
30g κρόκο αυγού
1 τεμ. τόνκα
ξύσμα από 1
πορτοκάλι
½ βανίλια

Για το σιρόπι

250ml νερό
600g ζάχαρη
125g γλυκόζη
φλούδες από 1
πορτοκάλι
12g τζίντζερ φέτες
7 τεμ. κάρδαμο

Για το τύλιγμα

1 φύλλο κρούστας
2 πορτοκάλια
2-3 σπόρους τόνκα
ζάχαρη άχνη
200g βούτυρο
λιωμένο

Εκτέλεση

Κρέμα γαλακτομπούρεκο

- Βράζουμε το γάλα μαζί με τη βανίλια την τόνκα και το ξύσμα πορτοκάλι και λίγο από την ζάχαρη.
- Τοποθετούμε την υπόλοιπη ζάχαρη μαζί με τους κρόκους σε ένα μπολ και χτυπάμε με τη βοήθεια ενός σύρματος ζαχαροπλαστικής μέχρι να ασπρίσουν.
- Ενώνουμε τα δύο μείγματα κάνοντας τη διαδικασία της *creme anglaise*. (Βάζουμε δηλαδή λίγο από το βραστό γάλα στους κρόκους, ανακατεύουμε και στη συνέχεια γυρνάμε τους κρόκους στην κατσαρόλα.)
- Ρίχνουμε το σιμιγδάλι με τη μία και δίνουμε πάλι βράση.
- Ενσωματώνουμε τη σοκολάτα και το βούτυρο.
- Αδειάζουμε σε ένα μπολ την κρέμα σοκολάτας, καλύπτουμε με μεμβράνη να εφάπτεται και αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου ή στο ψυγείο να κρυώσει.

Σιρόπι

- Βάζουμε το νερό με τα μπαχαρικά (κάρδαμο, τζίντζερ, φλούδες πορτοκάλι) σε μια κατσαρόλα.
- Προσθέτουμε τη γλυκόζη.
- Μόλις πάρει βράση βάζουμε με τη μία όλη τη ζάχαρη.
- Αφήνουμε το σιρόπι να βράσει για 3-4'.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει για ένα βράδυ ιδανικά.



Τύλιγμα

- Κόβουμε το φύλλο κρούστας σε 3 κομμάτια πλάτους περίπου 25 εκατοστά.
- Απλώνουμε ένα φύλλο στον πάγκο εργασίας, βουτυρώνουμε καλά, πασπαλίζουμε με τόνκα, άχνη και αρκετό βούτυρο.
- Βάζουμε ένα δεύτερο φύλλο, τοποθετούμε στην άκρη τη γέμιση, διπλώνουμε τις 2 άκρες, τις αλείφουμε ξανά με βούτυρο και ρολάρουμε σαν springroll.
- Ψήνουμε για 35΄ στους 200ο στις αντιστάσεις. (Αν βάλετε και αέρα, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία στους 180ο.)
- Σουρώνουμε από το επιπλέον βούτυρο και ψήνουμε άλλα 10΄.
- Σιροπιάζουμε με το κρύο σιρόπι ενώ είναι καυτό και αφήνουμε να κρυώσει πριν το απολαύσουμε!!