



Pancakes με κρέμα μπουγάτσα, κανέλα, και τραγανό φύλλο κρούστας

by Alex Tsiotinis

Υλικά

Για την κρέμα μπουγάτσα

500g γάλα
250g κρέμα γάλακτος
160g ζάχαρη
1 βανίλια φρέσκια
(εναλλακτικά εκχύλισμα)
ξύσμα από 1 λεμόνι
50g βούτυρο
(προτείνουμε Κερκύρας)
1 πρέζα αλάτι
65g σιμιγδάλι ψιλό

Για το καραμελωμένο φύλλο

1 φύλλο κρούστας
ζάχαρη άχνη
αγελαδινό βούτυρο
λιωμένο
κανέλα

Εκτέλεση

Κρέμα μπουγάτσα

- Βάζουμε το γάλα μαζί με την κρέμα γάλακτος σε μια κατσαρόλα.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη.
- Κόβουμε τη βανίλια κατά μήκος και με τη μύτη ενός μαχαιριού αφαιρούμε τους σπόρους της.
- Τους βάζουμε μαζί με το υπόλοιπο φασόλι της βανίλιας στο μείγμα με την κρέμα γάλακτος και το γάλα.
- Φέρνουμε σε βρασμό
- Ρίχνουμε με τη μία το σιμιγδάλι και μαγειρεύουμε μέχρι να σφίξει η κρέμα για περίπου 5- 6´.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε μέχρι να ενσωματωθεί.
- Ρίχνουμε το αλάτι.

Καραμελωμένο φύλλο κρούστας

- Παίρνουμε ένα φύλλο κρούστας και το αλείφουμε πολύ καλά με βούτυρο.
- Πασπαλίζουμε με αρκετή ζάχαρη άχνη (με τη βοήθεια μιας μικρής σίτας).
- Γυρίζουμε από την άλλη πλευρά και επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία, (βούτυρο - άχνη).
- Τσαλακώνουμε το φύλλο κρούστας σαν να κάνουμε ένα “πατσαβούρι”.
- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170οC και ψήνουμε για 20 - 25´ να καραμελώσει καλά το φύλλο.



Pancakes

Για τα pancakes

375g αλεύρι μαλακό
375g γάλα
14g ζάχαρη
3 αυγά
30g λιωμένο βούτυρο
6g μπέικιν πάουντερ
λίγο ηλιέλαιο ή
βούτυρο κλαριφιέ (δες
tips) για το τηγάνισμα

- Κοσκινίζουμε το αλεύρι μαζί με το μπέικιν πάουντερ σε ένα γυάλινο δοχείο.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη και αναδεύουμε ελαφρώς.
- Κάνουμε μια μικρή λακούβα στο κέντρο με το χέρι μας (σαν να δημιουργούμε έναν κρατήρα ηφαιστείου) και βάζουμε εκεί το γάλα μαζί με τα αυγά και το λιωμένο βούτυρο.
- Ανακατεύουμε με ένα σύρμα περνώντας σιγά σιγά το αλεύρι από τα άκρα.
- Μεταφέρουμε το μείγμα μας σε μία κανάτα (καλό θα ήταν να γίνει από την προηγούμενη το μείγμα για πιο αφράτα pancakes).
- Ζεσταίνουμε ένα αντικολητικό τηγάνι και το αλείφουμε ελαφρά με λίγο ηλιέλαιο ή κλαριφιέ βούτυρο* (tips).
- Βάζουμε στο κέντρο του τηγανιού τρεις καλές κουταλιές της σούπας από το μείγμα pancakes και το απλώνουμε ελαφρά με την πίσω πλευρά μιας κουτάλας ώστε να αποκτήσει διάμετρο περίπου 10cm.
- Μόλις αρχίσει το pancake να κάνει μικρές φουσκάλες επάνω, γυρίζουμε με μια σπάτουλα από την άλλη πλευρά και μαγειρεύουμε για άλλα 2'.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά και συνεχίζουμε με το υπόλοιπο μείγμα.

Στήσιμο

- Τοποθετούμε τα pancakes σε στοίβα. καλύπτουμε με την κρέμα μπουγάτσας και χοντροσπάμε από πάνω το καραμελωμένο φύλλο κρούστας.
- Είμαστε έτοιμοι να τα απολαύσουμε!

Tip

* **κλαριφιέ** είναι βούτυρο που το έχουμε λιώσει, έχει διαχωριστεί σε λίπος και γάλα, κι εμείς φιλτράρουμε μόνο το λίπος που έχει μείνει πάνω.