

Εκμέκ κανταΐφι από το Αρτοποιεία & Συνταγές» !

ΥΛΙΚΑ

500γρμ.καταιφι,
1 κιλο ζαχαρη,
5 κροκοι αυγων,
3 βανιλιες,
2 λιτρα γαλα,
χυμο απο μισο λεμονι,
150 με 200γρμ. βουτυρο αγελαδος η μαργαρινη,
150γρμ καστερ παουντερ με γευση βανιλιας.

Εκτελεση

χτενιζουμε παρα πολυ καλα το καταιφι.Το απλωνουμε στο ταψι και το
βουτυρωνουμε καλα.Ψηνουμε για 1 ωρα στους 180,πρεπει να
κοκκινισει
καλα.Οταν ψηθει το θρυμματιζουμε μεσα στο ταψι και το παταμε
να κατσει
καλα.Εχουμε βρασει σιροπι με 2 ποτηρια ζαχαρη και 2 ποτηρια
νερο,χυμο
απο μισο λεμονι,και μια βανιλια.Ριχνουμε το ζεστο σιροπι στο
κρυο καταιφι
και τα αφηνουμε να κρυωσουν.Κραταμε απο το γαλα περιπου ενα
ποτηρι
και το υπολοιπο το βαζουμε να ζεσταθει.Χτυπαμε τους κροκους
καλα ,
ριχνουμε μεσα ενα ποτηρι ζαχαρη μια βανιλια και λιγο γαλατακι
αν χρειαστει
για να γινει σαν χυλος.Στο γαλα που κρατησαμε λιωνουμε το
καστερ παουντερ,
και το βαζουμε και αυτο μεσα στα αυγα με την ζαχαρη.Ριχνουμε
αυτο το μειγμα
μεσα στο γαλα που βαλαμε στην κατσαρολα πριν αυτο αρχισει να

βραζει.

Ανακατευουμε συνεχως να μη μας σβολιασει μεχρι να γινει η κρεμα.Προσεχουμε

η φωτια μας να ειναι χαμηλη.Οταν γινει την ριχνουμε κατευθειαν πανω στο

σιροπιασμενο καταιφι και την αφηνουμε να κρυωσει.Οταν κρυωσει στρωνουμε

επανω με σαντιγυ και πασπαλιζουμε με ξηρους καρπους της αρεσκειας μας. ‘

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ.

Η συνταγη ειναι απο την φιλη Γιωτα πασχαλης

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=612916655419532&set=pb.355789504465583.-2207520000.1392567135.&type=3&theater>