

Εκμέκ κανταΐφι, από την Σιμόνη Καφίρη και το Olivemagazine.gr!

- **Μερίδες:** 12
- **Χρόνος προετοιμασίας:** 25´
- **Χρόνος μαγειρέματος:** 50´
- **Έτοιμο σε:** 1:15 ´
- **Χρόνος αναμονής:** 5 ώρες

Το πολιτικό εκμέκ είναι ένα σιροπιασμένο ψωμί σαν τσουρέκι και το σερβίρουν με καϊμάκι από βουβαλινό γάλα! Η δική μας παραλλαγή έχει για βάση του κανταΐφι σιροπιασμένο κι από πάνω αφράτη κρέμα ζαχαροπλαστικής, σαντιγί και καβουρδισμένα αμύγδαλα.



Φωτογραφία: Γιώργος Δρακόπουλος
Food Styling: Tina Webb

Υλικά

- **Για τη βάση**
- 400γρ. κανταΐφι
- 220γρ. βούτυρο φρέσκο
- **Για το σιρόπι**
- 3 ποτήρια ζάχαρη
- 3 ποτήρια νερό
- 1 κουτ. σούπας χυμό λεμονιού
- **Για την κρέμα**
- 7 κρόκους αβγού
- 6 ποτήρια γάλα
- 1 ποτήρι ζάχαρη
- 7 κουτ. σούπας σιμιγδάλι ψιλό
- 2 κουτ. σούπας κορνφλάουρ

- 1 λοβό βανίλιας ή ξύσμα 1 λεμονιού
- Για το γαρνίρισμα
- 600γρ. κρέμα γάλακτος χτυπημένη σε σαντιγί με 4 κουτ. σούπας ζάχαρη
- αμύγδαλα ασπρισμένα, χοντροκομμένα ή φιλέ, καβουρδισμένα

Διαδικασία

Βήμα 1

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 160°C. Ξαίνετε τις κλωστές του κανταΐφιού και το απλώνετε στο ταψί. Λιώνετε το βούτυρο σε κατσαρολάκι και το περιχύνετε με κουτάλι σε όλη την επιφάνεια του κανταΐφιού. Το ψήνετε στον προθερμασμένο φούρνο μέχρι να ροδίσει. Αφήνετε να κρυώσει.

Βήμα 2

Ετοιμάζετε στο μεταξύ το σιρόπι, βράζοντας το νερό με τη ζάχαρη για 5-6 λεπτά περίπου, μέχρι να δέσει ελαφρά. Στο τέλος προσθέτετε και το χυμό λεμονιού. Ρίχνετε το σιρόπι ζεστό πάνω στο ψημένο κανταΐφι και αφήνετε να απορροφηθεί.

Βήμα 3

Ετοιμάζετε την κρέμα ζαχαροπλαστικής: Ρίχνετε τους κρόκους και τη ζάχαρη σε κατσαρόλα και τα χτυπάτε με μίξερ χειρός ή αβγοδάρτη μέχρι να ασπρίσουν. Προσθέτετε το κορνφλάουρ, το σιμιγδάλι, το γάλα και τη βανίλια ή το ξύσμα του λεμονιού και τοποθετείτε την κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι να πήξει η κρέμα (προσοχή, δεν πρέπει να πάρει βράση).

Βήμα 4

Αποσύρετε την κατσαρόλα από τη φωτιά και αφήνετε την κρέμα να κρυώσει, ανακατεύοντας κάθε τόσο. Αφαιρείτε το λοβό βανίλιας. Με κοφτερό μαχαιράκι το χαράζετε κατά μήκος και ξύνετε για να πέσουν τα σποράκια του στην κρέμα. Περιχύνετε την επιφάνεια

του σιροπιασμένου κανταΐφιού με την κρέμα και την αφήνετε να κρυώσει εντελώς. Βάζετε το γλυκό στο ψυγείο για αρκετές ώρες. Πριν το σερβίρετε, καλύπτετε την επιφάνεια με τη σαντιγί και πασπαλίζετε με τα αμύγδαλα.



Σιμόνη Καφίρη

<http://www.olivemagazine.gr/recipe/%CE%B5%CE%BA%CE%BC%CE%AD%CE%BA-%CE%BA%CE%B1%CE%BD%CF%84%CE%B1%CE%90%CF%86%CE%B9/>

▪