

Εκμέκ Καταΐφι

ΕΝΑ ΕΞ'ΑΝΑΤΟΛΗΣ ΓΛΥΚΟ

Μια λιχουδιά με Τούρκικη προέλευση, αλλά ενταγμένο στην Ελληνική κουλτούρα λόγω των μικρασιατών, είναι το Εκμέκ Καταΐφι. Ας δούμε πως μπορείτε να φτιάξετε αυτό το εξ'ανατολής γλυκό...



Υλικά

500 γρ. έτοιμο καταΐφι

300 γρ. φρέσκο βούτυρο

Για την κρέμα (patissiere)

500 ml γάλα

4-5 κρόκους αβγών

80 γρ. ζάχαρη

40 γρ. αλεύρι

30 γρ. κορν φλάουερ

1 λοβός βανίλιας

ελάχιστο αλάτι

Για το σιρόπι

300 γρ. ζάχαρη

ml νερό

1 κ.σ. χυμός λεμονιού

1 ξύλο κανέλας Για τη διακόσμηση

200 γρ. λευκά αμύγδαλα κομμένα στα δύο κατά μήκος

500 γρ. κρέμα σαντιγί

Εκτέλεση

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180ο C. Αφήνουμε το κατσίφι να ξεπαγώσει, το ανοίγουμε ξεφτίζοντας με τα δάχτυλα και το απλώνουμε σε βουτυρωμένο ταψί. Το ψήνουμε μέχρι να ροδίσει. Το αφήνουμε να κρυώσει.

Φτιάχνουμε την κρέμα Ανακατεύουμε σε μπολ το αλεύρι με το κορν φλάουρ και ελάχιστο αλάτι. Σ' ένα μέτριο κατσαρολάκι βάζουμε το γάλα να ζεσταθεί μαζί με τη βανίλια. Μόλις αρχίσει να τρεμουλιάζει το βγάζουμε από τη φωτιά και το κρατάμε στην άκρη. Χτυπάμε τη ζάχαρη με τους κρόκους πολύ καλά μέχρι να λιώσει τελείως η ζάχαρη.

Προσθέτουμε στα αυγά το αλεύρι λίγο -λίγο, χτυπώντας με το σύρμα των αβγών, μέχρι να γίνει μια λεία κρέμα. Την αραιώνουμε με το μισό γάλα, ανακατεύοντας καλά ώσπου να ενωθεί εντελώς με τα υπόλοιπα υλικά. Προσθέτουμε την κρέμα στο κατσαρολάκι με το γάλα και ανακατεύουμε καλά. Βράζουμε νερό σε μια μεγαλύτερη κατσαρόλα, βάζουμε επάνω το κατσαρολάκι (μπεν μαρί) και ανακατεύοντας συνεχίς την αφήνουμε να σιγοβράσει μέχρι να πήξει αρκετά. Περνάμε την επιφάνεια μ' ένα κομματάκι βούτυρο για να μην κάνει κρούστα.

Ετοιμάζουμε το σιρόπι βράζοντας τη ζάχαρη με το νερό, το ξυλάκι της κανέλας και το χυμό λεμονιού για 10 λεπτά (δεν πρέπει να είναι πολύ πηχτό). Ραντίζουμε με το σιρόπι το ψημένο κατσίφι. Αφήνουμε για ένα τέταρτο και στρώνουμε την κρέμα από πάνω. Το βάζουμε στο ψυγείο να κρυώσει. Ψήνουμε τα αμύγδαλα στο φούρνο μέχρι να στεγνώσουν και να πάρουν ελαφρύ καστανό χρώμα.

Σκεπάζουμε το κατσίφι με την σαντιγί και κάνουμε γραμμές στην επιφάνεια με ένα πιρούνι. Στολίζουμε με τα αμύγδαλα.

***«Εκμέκ» θα πει στα τούρκικα «ψωμί». Το πραγματικό «εκμέκ» είναι ένα είδος ψωμιού που γίνεται με προζύμι, σιροπιάζεται και στολίζεται συνήθως με καϊμάκι ή παγωτό καϊμάκι. Η λουσάτη συνταγή που δίνουμε παραπάνω είναι η ελληνοποιημένη εκδοχή του και ξεκίνησε από τους Πολίτες και τη Βόρεια Ελλάδα.**