Galaktoboureko

težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Krema:

- **5**jaja
- **250 g**šecera
- **40 g**gustina
- **150 g**pšenicnog griza
- **1**vanilin šecer
- **50 g**putera
- **1,3 l**mlijeka

Sirup:

- **300 g**šecera
- **300 ml**vode
- **1**vanilin šecer
- **po ukusu**ribana korica pomorandže
- **malo**cimeta

i još:

- **10 listova**kora za pitu
- **100 g**putera
- **malo**ulja

Priprema

Fenomenalan grcki desert! Prvo pripremiti sirup: sjediniti šecer, vanilin šecer i vodu, prokuhati. Na laganoj vatri kuhati 5-6 minuta, pa dodati sitno ribanu koru pomorandže i malo cimeta (može i bez cimeta, po ukusu; ali savjetujem obavezno staviti koricu pomorandže). Ostaviti da se ohladi!

Pecnicu zagrijati na 180 C. Krema: U šerpu sipati 1,2 l mlijeka, pa staviti da prokuha. Umutiti jaja i šecer, pa dodati gustin, pšenicni griz i 100 ml mlijeka. Dobro umutiti (da nema grudica), pa sipati u kljucalo mlijeko. Miješati svo vrijeme. Kada krema dobije gustinu, maknuti sa vatre, pa dodati puter. Izmiksati, pa ostaviti da se prohladi (krema ne treba biti potpuno hladna).

Otopiti puter. Pleh premazati puterom, pa redati 5 kora. Svaku koru premazati sa malo otopljenog putera.

Na 5. koru staviti kremu.

Preko kreme staviti preostalih 5 kora. Svaku premazati sa malo otopljenog putera, osim posljednje kore! Isjeci oštrim nožem, pa preliti sa malo ulja. Poprskati sa vrucom vodom, pa staviti u zagrijanu pecnicu. Peci nekih 35-40 minuta; gotova je kad porumeni.

Sirup procijediti! Pecenu pitu preliti hladnim sirupom. Dobro ohladiti, pa poslužiti!

Savet