

Galaktoboureko uit Griekenland / Galaktoboureko from Greece



De boodschappen

50 gram boter
3 vrije uitloop eieren
125 gram lichtbruine basterdsuiker
1/2 theelepel vanille extract
90 semolina (griesmeel)
1 liter melk, warm
5 velletjes filodeeg
3 sinaasappels
440 gram suiker
2 eetlepels citroensap
190 ml water

Het recept is niet moeilijk maar de taart is wel wat bewerkelijk. Toch maken, want hij is zeer de moeite waard!!!

Zo maak je de sinaasappelsiroop

Boen de sinaasappels goed af met water met azijn, goed naspoelen!

Rasp de schil van de sinaasappels maar rasp geen wit mee, bitter!

Pel de sinaasappels, snij ze in schijfjes en verwijder de pitjes.

Zet 190 ml water op en laat de suiker hierin oplossen.

Roer de sinaasappelrasp er door als de suiker is opgelost.

Pers twee eetlepels sap uit een halve citroen.

Voeg het verse citroensap aan de siroop toe.

Laat de siroop 8-10 minuten inkoken op laag vuur.

Voeg de sinaasappelschijfjes aan de siroop toe.

Laat de siroop afkoelen en leg wat schijfjes apart voor garnering.

Galaktoboureko uit Griekenland / Galaktoboureko from Greece

En zo maak je de vulling en de taart

Ontdooi 5 vellen filo deeg en vet een 20cm springvorm in.

Smelt de boter om het filo deeg mee in te smeren voor het in de vorm gaat.

Bestrijk 4 deegvellen, leg ze schuin in de springvorm zodat een punt uitsteekt.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Klop drie eierdooiers met de suiker en de vanille romig.

Verwarm de melk maar laat hem niet koken.

Weeg het griesmeel (semolina) exact af.

Klop de semolina en de melk in gedeelten door het eimengsel.

Klop tot alle ingredienten samen één geheel geworden zijn.

Giet de mix in een pan, laat het al roerend 10 minuten indikken op een laag pitje.

Klop in een schone kom de 3 eiwitten stevig maar niet stijf.

Vouw het eiwit in gedeelten snel in de griesmeel-mix.

Schep de vulling in de springvorm en dek hem af met de punten deeg.

Bestrijk vel 5 met boter en leg het gevouwen bovenop de taart.

!! De taart moet ongeveer 40 tot 45 minuten bakken. Kijk na 20 minuten of de taart bovenop niet te snel bruin wordt, is dat zo dek hem dan af met aluminiumfolie totdat hij gaar is. !!

Laat de Galaktoboureko in de vorm afkoelen tot hij nog net lauw is.

Serveer de taart meteen en geef de sinaasappel-siroop erbij in een kan.

Extra lekker smaakt deze taart met een kopje Griekse koffie erbij, op die Griekse koffie komen we later nog terug.

Galaktoboureko uit Griekenland / Galaktoboureko from Greece



Shopping list

- 50g unsalted butter
- 3 free range eggs
- 125g golden caster sugar
- 1/2 teaspoon vanilla extract
- 90g semolina
- 1l milk, warmed
- 5 sheets of filo dough
- 3 oranges
- 440g caster sugar
- 2 tablespoons fresh lemon juice
- 190ml water

The recipe is not difficult but the cake is somewhat laborious. Make it anyway because it's definitely worth the effort!!!

Here's how you make the orange syrup

Scrub the oranges with water and a drop of vinegar, rinse well afterwards!

Grate the skin of the oranges but not the white, it's bitter!

Peel the oranges, slice them and remove the piths from the slices.

Put 190ml water in a pan on low heat and dissolve the sugar in it.

Stir in the orange zest when the sugar is completely dissolved.

Squeeze two tablespoons juice from half a lemon.

Add the fresh lemon juice to the orange syrup.

Let the syrup simmer until it has thickened.

Add the orange slices to the syrup.

Let the syrup cool and put aside some orange slices.

Galaktoboureko uit Griekenland / Galaktoboureko from Greece

How to make the filling and the cake

Defrost 5 sheets filo dough, grease a 20cm spring form tin.

Beat three egg yolks with the sugar and the vanilla creamy.

Warm the milk but do not let it come to a boil.

Weigh the right amount of semolina.

Melt the butter to brush on the filo dough when it goes into the mold.

Brush 4 dough sheets and place them diamond into the mold, the points sticking out.

Preheat the oven to 180 ° C.

Beat the semolina and the milk gradually into the egg-mixture.

Keep beating the mixture until everything is fully incorporated.

Pour the mixture into a pan, let it thicken while stirring on low heat for 10 minutes.

Whisk in a clean bowl the egg whites firm but not too stiff.

Fold the egg whites quickly into the semolina-mixture.

Spoon the filling into the spring-form and cover it with the dough points.

Brush sheet 5 with butter and place it folded on top of the cake.

!! The cake has to bake for 40-45 minutes. Check after 20 minutes if the cake isn't browning to quickly on top, if so cover it with aluminum foil until it is cooked!!

Let the Galaktoboureko cool in the spring form until it's lukewarm.

Serve the cake immediately and give the orange syrup on the side.

This cake tastes even better if a cup Greek coffee is served with it. On how to make Greek coffee we'll get back to you later on.