

26 Οκτωβρίου 2019

Πολίτικο Θεσσαλονίκης

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία



Συστατικά

300 γρ. σιμιγδάλι χοντρό

180 γρ. ζάχαρη

½ κ.γ. μαστίχα σκόνη

1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
250 γρ. γάλα
½ κ.γ. μαχλέπι σκόνη
1 κ.γ. σόδα
Για το σιρόπι

350 γρ. ζάχαρη
350 γρ. νερό
1 στικ κανέλας
Για την κρέμα

500 γρ. γάλα, 3,5% λιπαρά
130 γρ. ζάχαρη
3 κρόκους
1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
50 γρ. κορν φλάουρ
50 γρ. βούτυρο
200 γρ. κρέμα γάλακτος, 35% λιπαρά, παγωμένη
κανέλα για πασπάλισμα

Μέθοδος Εκτέλεσης

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.

Για τη βάση

Σε ένα μπολ βάζουμε το σιμιγδάλι, τη ζάχαρη, τη μαστίχα, το μπέικιν πάουντερ, το γάλα, το μαχλέπι και τη σόδα και τα χτυπάμε καλά να ενσωματωθούν τα υλικά με ένα σύρμα.

Στρώνουμε με μια μαρίζ το μείγμα σε ένα ταψί 20×30 εκ. το οποίο έχουμε βουτυρώσει.

Ψήνουμε για 20 λεπτά.

Το βγάζουμε από τον φούρνο και το αφήνουμε να κρυώσει.

Για το σιρόπι

Σε ένα κατσαρόλακι σε δυνατή φωτιά, βάζουμε τη ζάχαρη, το νερό και το στικ κανέλας.

Με το που πάρει μία βράση και λιώσει η ζάχαρη και γίνει διαφανές το μείγμα, αφαιρούμε από τη φωτιά και όπως είναι καυτό περιχύνουμε πάνω στη κρύα βάση.

Αφήνουμε να απορροφήσει καλά το σιρόπι και να κρυώσει το γλυκό.

Για την κρέμα

Σε μία κατσαρόλα βάζουμε όλο το γάλα εκτός από 50 γρ. Ρίχνουμε τη μισή ζάχαρη στην κατσαρόλα, βάζουμε στη φωτιά και αφήνουμε να πάρει μια βράση.

Σε ένα μπολ ρίχνουμε τους κρόκους, τη βανίλια και την υπόλοιπη ζάχαρη.

Παίρνουμε ένα σύρμα και χτυπάμε μέχρι να διαλυθεί τελείως η ζάχαρη.

Ρίχνουμε τα 50 γρ. γάλα και το κορν φλάουρ και συνεχίζουμε το ανακάτεμα. Δε βάζουμε το κορν φλάουρ πριν το γάλα γιατί δε θα γίνει σωστή η ομογενοποίηση.

Μόλις βράσει το μείγμα της κατσαρόλας, το προσθέτουμε σε δόσεις με μία κουτάλα στο μπολ. Ανακατεύουμε συνεχώς με το σύρμα.

Μόλις ρίξουμε όλο το μείγμα στο μπολ, το επιστρέφουμε στην κατσαρόλα και αρχίζουμε να ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι να σφίξει η κρέμα μας. Βγάζουμε από τη φωτιά και δοκιμάζουμε, να μη νιώθουμε γεύση από αλεύρι.

Προσθέτουμε το βούτυρο σε κομματάκια, ανακατεύουμε μέχρι να λιώσουν.

Αδειάζουμε την κρέμα σε ένα μπολ και την σκεπάζουμε με μια μεμβράνη που να ακουμπάει πάνω στην κρέμα.

Βάζουμε στο ψυγείο μέχρι να κρυώσει πολύ καλά.

Σε ένα μίξερ χτυπάμε με το σύρμα την παγωμένη κρέμα γάλακτος μέχρι να αφρατέψει και να γίνει σαντιγί, πρέπει να έχει σύσταση στραγγιστού γιαουρτιού.

Μόλις είναι έτοιμη και η κρέμα, την χτυπάμε λίγο στο μίξερ με το σύρμα για 1-2 λεπτά.

Ρίχνουμε τη σαντιγί μας στην κρέμα και ανακατεύουμε με μία μαρίζ ίσα - ίσα να αναμειχθούν.

Απλώνουμε την κρέμα πάνω από την σιροπιασμένη βάση όμορφα να πάει παντού.

Βάζουμε στο ψυγείο να κρυώσει καλά για 1 ώρα τουλάχιστον.

Πασπαλίζουμε με κανέλα και σερβίρουμε.

Πηγή: akispetretzikis.com