

25 Ιουλίου 2020

Εκμέκ με κρουασάν, κρέμα μαστίχας και φυστίκια Αιγίνης

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)





Υλικά Συνταγής

10 ψημένα μίνι κρουασάν

50 γραμ. καβουρδισμένο φιλέ αμυγδάλου

600 γραμ. κρύα κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά
κανέλα

Για την κρέμα μαστίχας

1 ½ λίτρο γάλα

200 γραμ. ζάχαρη

2 αυγά

2 βανίλιες

160 γραμ. άνθος αραβοσίτου βανίλια

2 πρέζες μαστίχα κοπανισμένη

60 γραμ. κορν φλάουρ

20 γραμ. βούτυρο

Για το σιρόπι

200 γραμ. ζάχαρη

200 γραμ. νερό

λίγες σταγόνες χυμό λεμονιού

Εκτέλεση

Ξεκινάμε το γλυκό ψυγείου εκμέκ, κόβοντας πρώτα στη μέση τα κρουασάν. Τα αραδιάζουμε σε βουτυρωμένο πυρέξ, με την κομμένη πλευρά προς τα πάνω. Φροντίζουμε να καλύψουμε όλα τα κενά και να δημιουργήσουμε μια βάση.

Τα ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο, στους 170 βαθμούς C με αέρα, για περίπου 20', μέχρι να τραγανίσουν. Τα βγάζουμε ζεστά και τα περιχύνουμε με το σιρόπι. Τα αφήνουμε να κρυώσουν τελείως.

Για το σιρόπι

Βάζουμε σε κατσαρόλα τη ζάχαρη και το νερό και τα βράζουμε για 4' σε μέτρια φωτιά. Προσθέτουμε το λεμόνι στο τέλος. Αφήνουμε λίγο να κρυώσει.

Για την κρέμα μαστίχας

Κρατάμε 1/2 φλιτζάνι από το γάλα και βάζουμε το υπόλοιπο σε κατσαρόλα να ζεσταθεί. Σε μπολ βάζουμε τη ζάχαρη, τα αυγά, τις βανίλιες, το άνθος αραβοσίτου, το κορν φλάουρ και τη μαστίχα. Τα ανακατεύουμε με σύρμα, προσθέτουμε χλιαρό γάλα για να αραιώσει το μείγμα, και όλο μαζί το ρίχνουμε στην κατσαρόλα. Ανακατεύουμε συνεχώς για λίγα λεπτά, μέχρι να πήξει.

Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το βούτυρο. Ανακατεύουμε κι αφήνουμε για λίγα λεπτά την κρέμα να γίνει χλιαρή. Την αδειάζουμε πάνω στα σιροπιασμένα κρουασάν και αφήνουμε το γλυκό να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Το παγώνουμε στο ψυγείο.

Χτυπάμε την κρύα κρέμα γάλακτος, μέχρι να πάρει παχύρρευστη μορφή, και με κορνέ ζαχαροπλαστικής κάνουμε σχήματα πάνω από το γλυκό μας, κορδόνια ή ροζέτες. Πασπαλίζουμε με την κανέλα και το καβουρδισμένο φιλέ αμυγδάλου. Παγώνουμε το γλυκό για μία ώρα και κόβουμε σε κομμάτια.

Πηγή: argiro.gr