

31 Αυγούστου 2023

Εκμέκ

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



Υλικά:

½ κιλό κανταΐφι

1 βιτάμ

1 κουτί κρέμα άνθος αραβοσίτου βανίλια

7 κουταλιές γάλα νηστίσιμο (γάλα αμυγδάλου, φουντουκιού, σόγιας, καρύδας...)

10 κουταλιές της σούπας ζάχαρη

3 - 4 κουταλιές της σούπας ζάχαρη άχνη

1 κουτί φυτική κρέμα

Αμύγδαλα καβουρδισμένα και χονδροκομμένα

Σιρόπι: 5 ποτήρια νερό, 5 ποτήρια ζάχαρη

Εκτέλεση:

Ξαίνουμε καλά το κανταΐφι και το απλώνουμε σε βουτυρωμένο ταψί. Στη συνέχεια, περιχύνουμε το κανταΐφι με το λιωμένο βιτάμ και το ψήνουμε στους 150 βαθμούς μέχρι να γίνει τραγανιστό. Το αφήνουμε να κρυώσει και το περιχύνουμε με καυτό σιρόπι και το πασπαλίζουμε με αμύγδαλο.

1η Κρέμα:

Σε 7 κούπες ζεστό νερό διαλύουμε 10 κουταλιές της σούπας ζάχαρη και 7 κουταλιές γάλα νηστίσιμο. Όταν διαλυθούν προσθέτουμε όλο το σακουλάκι άνθος αραβοσίτου. Ανακατεύουμε ώσπου να πήξει. Προσθέτουμε 2 κουταλιές βιτάμ και αφήνουμε την κρέμα να κρυώσει. Όταν κρυώσει την απλώνουμε με τη σπάτουλα πάνω στο κανταΐφι.

2η Κρέμα:

Χτυπάμε την φυτική κρέμα με 3 - 4 κουταλιές ζάχαρη άχνη μέχρι να σταθεί. Την στρώνουμε πάνω στην άλλη κρέμα.

Πηγή: monastiriaka.gr