

ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ



Για την κρέμα

- 1 κιλό γάλα
- ½ φλιτζάνι τσαγιού ζάχαρη
- φλιτζάνι τσαγιού σιμιγδάλι ψιλό ΜΕΛΙΣΣΑ
- 5 αυγά
- 3 κουταλιές βούτυρο φρέσκο
- 2 χαρτάκια βανίλιας
- ½ φλιτζάνι τσαγιού βούτυρο γάλακτος ή βιτάμ για τα φύλλα
- ½ κιλό φύλλο μπακλαβά

Για το σιρόπι

- 3 ½ φλιτζάνια τσαγιού ζάχαρη
- 2 ½ φλιτζάνια νερό
- 1 φλούδα λεμονιού
- 1 κουταλάκι χυμό λεμονιού

Βάζετε το γάλα στη φωτιά να κάψει. Ρίχνετε το σιμιγδάλι και ανακατεύετε διαρκώς με ξύλινο κουτάλι να πάρει βράση και να πήξει. Χτυπάτε τα αυγά με τη ζάχαρη και τη βανίλια, κατεβάζετε από τη φωτιά την κρέμα και τα προσθέτετε λίγα-λίγα, ανακατεύοντας πάντα με ξύλινο κουτάλι. Ρίχνετε και το φρέσκο βούτυρο, ανακατεύετε να διαλυθεί και αφήνετε την κρέμα να κρυώσει. (Πρέπει να την ανακατεύετε πότε πότε, για να μην κάνει κρούστα). Βουτυρώνετε ένα μέτριο ταψί, στρώνετε τα μισά φύλλα, αλείφοντας με πινελάκι κάθε φύλλο με βούτυρο και αδειάζετε μέσα στο ταψί την κρέμα. Διπλώνετε προς τα μέσα τα φύλλα που εξέχουν από το ταψί, τα βουτυρώνετε, στρώνετε τα υπόλοιπα φύλλα, βουτυρώνοντας πάντοτε καθένα από αυτά, κόβετε με μυτερό μαχαιράκι γύρω στο ταψί, τα φύλλα που περισσεύουν, χαράζετε σε μπακλαβωτά τεμάχια, αλείφετε καλά την επιφάνεια με βούτυρο, ραντίζετε με λίγο νερό και ψήνετε σε μέτριο φούρνο για 30 λεπτά. Στο μεταξύ βράζετε τη ζάχαρη με το νερό και τη φλούδα για 30 λεπτά, προσθέτετε το χυμό, βράζετε 2-3 λεπτά ακόμη και ετοιμάζετε το σιρόπι. Μόλις βγει το γλυκό, το περιλούζετε ζεστό.