

Galatopita; een Grieks nagerecht

Galatopita is een Grieks nagerecht. Gala=melk en pita=taart. Dus een melktaart; en dat is dan ook de basis van deze taart. Zelf ben ik niet heel erg bekend met deze taart; wel met een variant hierop de galaktoboreko. Dit is een vergelijkbaar recept maar dan met filodeeg. Wat ik van familie begreep is dat je de galatopita oorspronkelijk uit het Noorden van Griekenland komt.

Nu zijn er, zoals vele gerechten, ook voor deze taart honderden variaties die alle moeders/oma's (en misschien ook wel vaders) bedacht hebben dus ik kan niet achterblijven.

Ik heb er dus een beetje m'n eigen draai aan gegeven.

Voor 10 personen (gemaakt in een quichevorm)

Bereidingstijd: 15 minuten + 45 minuten oventijd

Ingrediënten

- 1 liter volle melk
- 150 gram semolina (hele fijne griesmeel)
- 125 gram kristalsuiker
- 3 eieren
- 2 theelepels vanille extract
- citroenrasp van 1 citroen
- 50 gram boter
- kaneel en poedersuiker

Bereiding galatopita

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Meng de semolina met de suiker, vanille extract en citroenrasp.
3. Mix hier 1 kommetje melk door.
4. Verwarm de rest van de melk op middelhoog vuur (LET OP: laat het niet koken!)
5. Zodra dit warm is, zet je het vuur laag en voeg je het semolina mengsel erdoor en blijf goed roeren. Let op dat je regelmatig over de bodem roert, want de kans tot aanbakken is groot.
6. Blijf voor 3-4 minuten regelmatig roeren en laat het mengsel rustig "ploppen".
7. Haal het pannetje van het vuur en laat het mengsel voor een paar minuten afkoelen.
8. Voeg nu 1 voor 1 de eieren en de boter toe (roeren!).
9. Vet een bakvorm in met wat boter en een heel dun laagje semolina.
10. Giet het mengsel in de bakvorm en bak de galatopita in ongeveer 45 minuten gaar en mooi bruin.
11. (check met een sateprikker of deze er droog uit komt).
12. Laat de taart afkoelen in de vorm.

Serveer dit nagerecht met een lekkere hoeveelheid poedersuiker en een snufje kaneel.