



Galaktoboureko: griesmeeltaart met filodeeg

Krokant filodeeg gevuld met romige griesmeelvla en overgoten met citroensiroop. Een klassiek Grieks dessert met een knapperige buitenkant en een zijdezachte vulling.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	50'	8	Dessert

Ingrediënten

- 8 vellen filodeeg
- 1 l volle melk
- 180 g fijne griesmeel
- 150 g fijne kristalsuiker
- 3 eieren
- 100 g boter, gesmolten

1 kl vanille-extract
rasp van 1 biologische citroen

Voor de siroop:

200 g fijne kristalsuiker
200 ml water
sap van een halve citroen

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de melk samen met 150 g suiker en de citroenrasp op middelhoog vuur. Zodra de melk begint te dampen, strooi je er al roerend de griesmeel bij. Blijf roeren en kook het geheel 5 minuten op laag vuur tot een stevige, gladde vla. Zet het vuur niet te hoog, anders koekt de vla aan.
- 2.** Haal de pan van het vuur en roer het vanille-extract erdoor. Klop de eieren een voor een stevig onder de vla. Dek af met plasticfolie tegen de velvorming en laat lauwwarm worden.
- 3.** Verwarm de oven voor op 180 graden. Bestrijk een rechthoekige ovenschaal van ongeveer 30 x 20 cm licht met gesmolten boter. Leg de helft van de filovellen erin, waarbij je elk vel apart bestrijkt met gesmolten boter. Laat de vellen licht over de rand hangen.
- 4.** Giet de lauwwarme griesmeelvla gelijkmatig over het filodeeg. Dek af met de overige filovellen, opnieuw elk vel apart bestreken met boter. Vouw de overhangende randen naar binnen en bestrijk ook de bovenkant grondig met de resterende boter.
- 5.** Snijd de bovenkant voorzichtig in ruitvorm in met een scherp mes, zodat de stoom tijdens het bakken kan ontsnappen en je nadien nette stukken hebt.
- 6.** Bak de taart 45 tot 50 minuten in de voorverwarmde oven tot de bovenkant diep goudbruin en krokant is.
- 7.** Bereid ondertussen de siroop: breng 200 g suiker, 200 ml water en het citroensap aan de kook en laat 5 minuten zacht koken tot een lichte siroop. Zet opzij om volledig af te koelen.
- 8.** Giet de koude siroop gelijkmatig over de gloeiend hete taart zodra die uit de oven komt. Laat de taart volledig afkoelen op kamertemperatuur voor je ze snijdt, zodat de vla en de siroop goed kunnen intrekken.

Tip

Gebruik filodeeg op kamertemperatuur en werk snel zodat de vellen niet uitdrogen. Dek de ongebruikte vellen af met een vochtige doek. Het is essentieel dat de siroop koud is en de taart heet, zodat het filodeeg krokant blijft.

Lekker met

Serveer de galaktoboureko op kamertemperatuur, eventueel met een bolletje vanille-ijs of een lepel dikke Griekse yoghurt.

Dranktip

Een glas zoete Griekse Muscat, zoals Muscat de Samos, sluit prachtig aan bij de citroensiroop en de romige vulling.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)