



Γαλακτομπούρεκο με σοκολάτα

Μερίδες: 10-12 **Χρόνος προετοιμασίας:** 25 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 50 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 2-3 ώρες

Υλικά για το σιρόπι:

- 180 ml νερό
- 320 γρ. ζάχαρη
- φλούδα απο 1 πορτοκάλι

Υλικά για το γαλακτομπούρεκο:

- 500 ml φρέσκο γάλα ΔΩΔΩΝΗ Πλήρες
- 70 γρ. ζάχαρη
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 45 γρ. σιμιγδάλι ψιλό
- 1 αυγό
- 1 κρόκος
- 200 γρ. κουβερτούρα, τεμαχισμένη
- 15 γρ. φρέσκο βούτυρο αγελάδος ΔΩΔΩΝΗ + 100 γρ. λιωμένο βούτυρο για τα φύλλα
- 10 φύλλα κρούστας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ετοιμάζουμε το σιρόπι. Βάζουμε όλα τα υλικά σε κατσαρόλα, ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσει μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη. Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει.
- 2) Ετοιμάζουμε την κρέμα. Βάζουμε το γάλα, τη ζάχαρη και το εκχύλισμα βανίλιας σε κατσαρόλα, να ζεσταθούν αλλά όχι να βράσουν.
- 3) Παράλληλα, σε μπολ, χτυπάμε το σιμιγδάλι, το αυγό και τον κρόκο με σύρμα.
- 4) Όταν το μείγμα γάλακτος ζεσταθεί, το προσθέτουμε σταδιακά στο μπολ με τα αυγά και χτυπάμε καλά με το σύρμα.
- 5) Επιστρέφουμε όλο το περιεχόμενο του μπολ στην κατσαρόλα και σε χαμηλή φωτιά ανακατεύουμε μέχρι να πήξει. Όταν αρχίσει να πήζει, αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε τα 15 γρ. βούτυρο και την κουβερτούρα, ανακατεύοντας να ενσωματωθούν στο μείγμα. Αφήνουμε να κρυώσει ελαφρώς.
- 6) Βουτυρώνουμε μια μεγάλη ταρτιέρα με πινέλο και απλώνουμε 5 φύλλα, βουτυρώνοντας καλά το καθένα. Απλώνουμε την κρέμα ομοιόμορφα. Καλύπτουμε με τα υπόλοιπα 5 φύλλα, βουτυρώνοντας καλά το καθένα.



7) Διπλώνουμε τα φύλλα στις άκρες και χαράζουμε το γλυκό. Ψήνουμε το γαλακτομπούρεκο σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180οC για περίπου 50 λεπτά μέχρι να χρυσίσει η κρούστα.

8) Όσο είναι ζεστό, ρίχνουμε το κρύο σιρόπι να πάει παντού. Αφήνουμε να το απορροφήσει για μερικές ώρες και σερβίρουμε.