



# Νηστίσιμη γαλατόπιτα με κρέμα καλαμποκιού & καραμελωμένο topping

**Μερίδες:** 8-10 | **Χρόνος προετοιμασίας:** 30 λεπτά | **Χρόνος μαγειρέματος:** 90 λεπτά | **Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες | **Σκεύος:** στρογγυλή φόρμα ή ταψί διαμέτρου 28 εκ.

## Υλικά για την κρέμα καλαμποκιού:

- 1 λίτρο ρόφημα αμυγδάλου χωρίς ζάχαρη
- 160 γρ. ζάχαρη
- [135 γρ. Καλαμπόκι Edem](#)
- 1 ½ κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 200 γρ. σιμιγδάλι ψιλό

## Υλικά για τα φύλλα:

- 5 φύλλα κρούστας
- 2 κ.γ. κανέλα, για τα φύλλα
- 2 κ.σ. ζάχαρη, για τα φύλλα
- 90 ml ελαιόλαδο

## Υλικά για το καραμελωμένο καλαμπόκι

- [150 γρ. Καλαμπόκι Edem](#)
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 70 γρ. ζάχαρη
- ½ κ.γ. κανέλα

## Εκτέλεση

1) Ετοιμάζουμε την κρέμα καλαμποκιού. Ρίχνουμε σε κατσαρόλα το ρόφημα αμυγδάλου, την ζάχαρη, τα 135 γρ. [Καλαμπόκι Edem](#) (στραγγισμένο) και το εκχύλισμα βανίλιας. Βάζουμε την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά, ανακατεύοντας με κουτάλα να λιώσει η ζάχαρη. Σιγοβράζουμε για 5 λεπτά.



- 2) Αποσύρουμε από την φωτιά και πολτοποιούμε το μείγμα σε θερμοανθεκτικό μπλέντερ ή με ραβδομπλέντερ χειρός.
- 3) Περνάμε από σουρωτήρι το μείγμα, πιέζοντάς το καλά ώστε να μείνουν πίσω μόνο τα μη αλεσμένα μέρη του καλαμποκιού.
- 4) Ρίχνουμε το περασμένο μείγμα στην κατσαρόλα, προσθέτουμε το σιμιγδάλι και ξαναβάζουμε σε μέτρια φωτιά. Ανακατεύουμε συνέχεια με σύρμα για 4-5 λεπτά, μέχρι να πήξει. Αποσύρουμε από την φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει.
- 5) Ετοιμάζουμε τα φύλλα. Ανακατεύουμε σε μπολάκι την ζάχαρη με την κανέλα. Λαδώνουμε την φόρμα ή το ταψί μας και απλώνουμε τα τρία πρώτα φύλλα, λαδώνοντας καλά το καθένα. Πασπαλίζουμε όλη την επιφάνεια με το  $\frac{1}{3}$  της κανελοζάχαρης.
- 6) Λαδώνουμε το τέταρτο φύλλο και πασπαλίζουμε με το υπόλοιπο  $\frac{1}{3}$  της κανελοζάχαρης. Συνεχίζουμε με το πέμπτο φύλλο και την τελευταία δόση κανελοζάχαρης.
- 7) Απλώνουμε την κρέμα καλαμποκιού από πάνω, ισιώνοντας την επιφάνειά της, κόβουμε τα φύλλα όπου χρειάζεται και τα κλείνουμε γύρω-γύρω, σχηματίζοντας "γείσο". Το λαδώνουμε και αυτό.
- 8) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C στον αέρα, για περίπου 50-55 λεπτά, μέχρι να χρυσοψηθεί το φύλλο και να πάρει χρώμα η κρέμα. Αφήνουμε να κρυώσει και ετοιμάζουμε το καραμελωμένο καλαμπόκι.
- 9) Στραγγίζουμε καλά το υπόλοιπο **Καλαμπόκι Εδεμ** και το βάζουμε σε μπολ μαζί με το ελαιόλαδο, την ζάχαρη και την κανέλα. Ανακατεύουμε καλά και απλώνουμε το μείγμα σε μία στρώση, σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα.
- 10) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 200°C στον αέρα, για περίπου 20 λεπτά μέχρι να πάρει χρώμα το καλαμπόκι και να καραμελώσει. Αφήνουμε να κρυώσει.
- 11) Σερβίρουμε την γαλατόπιτα σε θερμοκρασία δωματίου (τουλάχιστον 2 ώρες μετά) ή κρύα από το ψυγείο, πασπαλίζοντάς την με λίγο καραμελωμένο καλαμπόκι.



#FeedYourDreams,

Anna