



Galaktoboureko: griesmeeltaart met filodeeg

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	50'	8	Gebak & dessert

Ingrediënten

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

1 tl vanille-extract
rasp van 1 citroen
200 g suiker (voor siroop)
200 ml water
sap van 1/2 citroen

Bereidingswijze

1. Verwarm de melk met 150 g suiker en de citroenrasp. Strooi er al roerend de griesmeel bij en kook 5 minuten tot een dikke vla.
2. Haal van het vuur, roer de vanille door en klof er een voor een de eieren onder. Laat lauw worden.
3. Verwarm de oven op 180 graden. Bekleed een ovenschaal met de helft van de filovellen, elk bestreken met gesmolten boter.
4. Giet de griesmeelvla erover en dek af met de overige filovellen, opnieuw met boter bestreken. Snijd de bovenkant al in ruiten.
5. Bak 45 tot 50 minuten tot de bovenkant goudbruin en krokant is.
6. Kook ondertussen 200 g suiker, water en citroensap 5 minuten tot een siroop. Giet de koude siroop over de warme taart en laat volledig afkoelen voor het snijden.

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