

Galaktoburiko mit frischen Früchten

Für zwei Personen

3 Lagen Blätterteig	1 Zitrone	1 Banane
1 Kiwi	5 Erdbeeren	75 g Grießbrei
1 Vanilleschote	2 EL Vanillezucker	100 g Zucker
3 Eier	2 EL flüssiger Honig	250 ml Milch
100 ml Sahne	2 EL Butter	Puderzucker
1 EL Salz		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Milch aufkochen und den Grieß langsam einrühren. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Mark einer halben Vanilleschote schaumig schlagen und unter den Grieß rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und dem Saft einer halben Zitrone schaumig schlagen und ebenfalls unter den Grieß heben. Die Grießmasse auf dem Blätterteig verteilen und eine Lage Blätterteig über Füllung schlagen. Die Oberfläche mit einer Gabel einstechen, mit etwas geschmolzener Butter bepinseln und für 25 bis 30 Minuten in den Backofen geben. Die Erdbeeren vom Strunk befreien und würfeln. Die Kiwi und die Banane schälen und ebenfalls würfeln. Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Das Galaktoburiko aus dem Ofen nehmen, mit dem Honig beträufeln und mit Puderzucker bestäuben. Die Früchte mit der Sahne daneben anrichten und servieren.

Alan Mirani am 31. August 2012