



Πορτοκαλόπιτα κόλλημα

Μερίδες: 8-10, **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά, **Χρόνος μαγειρέματος:** 1 ώρα

Υλικά για την πορτοκαλόπιτα

1 πακέτο φύλλο κρούστας (450-500 γρ.)
4 μεγάλα αυγά
200 γρ. μαύρη ζάχαρη
ξύσμα από 3 μεγάλα ακέρωτα πορτοκάλια
300 γρ. γιαούρτι της επιλογής μας
2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας ή 2 βανιλίνες
16 γρ. μπέικιν πάουντερ
200 ml ήπιο ελαιόλαδο

Υλικά για το σιρόπι

350 ml φρεσκοστυμμένο χυμό πορτοκαλιού
250 ml νερό
300 γρ. μαύρη ζάχαρη
1 πορτοκάλι, κομμένο σε λεπτές ροδέλες
χυμό από 1 μικρό λεμόνι
1 ξυλάκι κανέλας

Εκτέλεση

- 1) Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C, στον αέρα.
- 2) Κόβουμε τα φύλλα κρούστας σε μικρά κομμάτια και τα απλώνουμε σε ένα ταψί ή στον πάγκο για 15-20 λεπτά, ώστε να στεγνώσουν ελαφρώς.
- 3) Σε ένα μεγάλο μπολ χτυπάμε τα αυγά με τη μαύρη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν. Προσθέτουμε το ξύσμα πορτοκαλιού, το γιαούρτι, τη βανίλια και το μπέικιν πάουντερ και ανακατεύουμε καλά. Ρίχνουμε σταδιακά το ελαιόλαδο, συνεχίζοντας το ανακάτεμα μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.



- 4) Προσθέτουμε τα κομμάτια του φύλλου λίγα-λίγα, ανακατεύοντας απαλά με μια σπάτουλα ώστε να βραχούν όλα ομοιόμορφα. Αφήνουμε το μείγμα να ξεκουραστεί για 10-15 λεπτά, ώστε το φύλλο να απορροφήσει τα υγρά.
- 5) Στο μεταξύ ετοιμάζουμε το σιρόπι. Βάζουμε σε μια κατσαρόλα τον χυμό πορτοκαλιού, το νερό, τη μαύρη ζάχαρη και την κανέλα. Μόλις πάρουν βράση, προσθέτουμε τις ροδέλες πορτοκαλιού και τον χυμό λεμονιού και βράζουμε για ακόμη 2-3 λεπτά. Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε το σιρόπι να κρυώσει εντελώς.
- 6) Μεταφέρουμε το μείγμα σε ελαφρώς λαδωμένο ορθογώνιο ταψί (30x40 εκ.) και ψήνουμε για περίπου 1 ώρα, μέχρι να αποκτήσει βαθύ χρυσαφένιο χρώμα. Αν χρειαστεί, καλύπτουμε χαλαρά με αλουμινόχαρτο προς το τέλος του ψησίματος.
- 7) Μόλις βγει η πορτοκαλόπιτα από τον φούρνο, τη σιροπιάζουμε σταδιακά με το κρύο σιρόπι. Την αφήνουμε να ξεκουραστεί για τουλάχιστον 1 ώρα, ώστε να απορροφήσει όλο το σιρόπι πριν τη σερβίρουμε.