thermomix

ΑΝΑΡΟΚΡΕΜΑ

5 λεπτά 50 λεπτά εύκολη 10 μερίδες

ΥΛΙΚΑ

14 φύλλα μπακλαβά
135-175 γρ. ζάχαρη (ανάλογα με τις προτιμήσεις σας)
100 γρ. καρύδια
1000 γρ. αναρή, ανάλατη, σε κομμάτια
1 κ.γλ κανέλα, σε σκόνη
1 κ.σ ανθόνερο
40 γρ. μέλι
1000 γρ. φρέσκα κρέμα, τουλάχιστον 30% λιπαρά

ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ

μπολ
μεγάλο μπολ
βαθύ μπολ για σερβίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180°C. Καλύψτε 2 ταψιά με αντικολλητικό χαρτί και αφήστε στην άκρη.
2. Ξεχωρίστε τα φύλλα του μπακλαβά ένα-ένα, σουρώστε ελαφρά και βάλτε στα ταψιά. Βάλτε στον προθερμασμένο φούρνο (180°C) μέχρι να ροδίσουν. Αφήστε στην άκρη να κρυώσουν καλά.
3. Βάλτε στον κάδο τη ζάχαρη και αλέστε **15 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 10.** Μεταφέρετε σε ένα μπολ και αφήστε στην άκρη.
4. Βάλτε στον κάδο τα καρύδια και κόψτε **3 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 5**. Μεταφέρετε σε ένα μπολ και αφήστε στην άκρη.
5. Βάλτε στον κάδο την αναρή, την κανέλα, το ανθόνερο, 20 γρ. μέλι και αναμείξτε **20 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 5** με τη βοήθεια της σπάτουλας. Μεταφέρετε σε ένα μεγάλο μπολ και αφήστε στην άκρη. Πλύνετε και στεγνώστε καλά τον κάδο.
6. **Τοποθετήστε το χτυπητήρι.** Προσθέστε την κρέμα, τη ζάχαρη άχνη που έχετε αφήσει στην άκρη και χτυπήστε στην **ταχύτητα 3,** χωρίς να ρυθμίσετε χρόνο, μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή πυκνότητα, προσέχοντας ώστε να αποφύγετε το υπερβολικό χτύπημα. **Αφαιρέστε το χτυπητήρι**. Μεταφέρετε λίγη-λίγη την χτυπημένη κρέμα στο μπολ με το μείγμα της αναρής αναδιπλώνοντας ελαφρά με ένα κουτάλι.
7. Θρυμματίστε το 1/3 από τα φύλλα μπακλαβά που ψήσατε σε ένα βαθύ μπολ για σερβίρισμα και απλώστε καλά. Καλύψτε με το 1/3 της κρέμας και γαρνίρετε με το άλλο 1/3 από τα φύλλα μπακλαβά. Καλύψτε με τα υπόλοιπα 2/3 της κρέμας και γαρνίρετε με το υπόλοιπο 1/3 φύλλα μπακλαβά. Βάλτε στο ψυγείο να δέσει για 40 λεπτά.
8. Προτού σερβίρετε γαρνίρετε με τα αλεσμένα καρύδια και τα υπόλοιπα 20 γρ. μέλι.