



# Αναρότουρτα

30 λεπτά

Χρόνος  
Εκτέλεσης

Οικογενειακή

Μερίδες



## Συστατικά

- 1 πακέτο φύλλο μπακλαβά ξεπαγωμένο
- 1 κιλό αναρή ανάλατη ή ανθότυρο
- 1 κουταλάκι κανέλα
- 1 φλυτζανάκι του καφέ ανθόνερο
- 1/4 του λίτρου κρέμα γάλακτος χτυπημένη
- 3/4 του φλυτζανιού ζάχαρη
- λίγη βανίλια
- 3/4 του φλυτζανιού μέλι
- λίγα καρύδια χοντροκομμένα

## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Παίρνουμε τα φύλλα του μπακλαβά και τα βάζουμε λίγα λίγα στον φούρνο, 2-3 σε κάθε ταψί στους 200 βαθμούς μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα. Περίπου 20-30 λεπτά!
- Μετά τα σπάζουμε με τα χέρια μας. Μέχρι να γίνουν τραγανά.
- Λιώνουμε την αναρή ή το ανθότυρο με το πιρούνι και βάζουμε ζάχαρη, κανέλα, ανθόνερο και την βανίλια και τα χτυπάμε για λίγο στο χέρι. Μετά προσθέτουμε και την κρέμα γάλακτος.
- Παίρνουμε ένα στρογγυλό ταψί και βάζουμε λίγα φύλλα σπασμένα μέσα. Τα ραντίζουμε με λίγο μέλι και βάζουμε λίγα καρύδια. Βάζουμε το μισό μείγμα και επαναλαμβάνουμε το ίδιο μέχρι να τελειώσει η κρέμα.
- Γαρνίρουμε με καρύδια και μέλι..Καλή επιτυχία!