



Μπακλαβάς με κρέμα πατισερί

30'

Χρόνος
Εκτέλεσης

60''

Χρόνος
Αναμονής

150'

Χρόνος
Ψησίματος

14-16

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το σιρόπι

- Βάζουμε σε μία [κατσαρόλα](#) το νερό, τη ζάχαρη, τη γλυκόζη, το πορτοκάλι κομμένο στη μέση, τα γαρίφαλα και την κανέλα.
- Μεταφέρουμε σε μέτρια φωτιά και αφήνουμε μέχρι να πάρει μια βράση.
- Αφαιρούμε και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει καλά.

Για τη γέμιση

- Στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια βάζουμε τα καρύδια, την κανέλα, το γαρίφαλο, τη φρυγανιά και χτυπάμε καλά μέχρι να σπάσουν. Αφήνουμε στην άκρη.

Για τη σύνθεση

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 150° C στον αέρα.
- Βουτυρώνουμε καλά ένα [ταψί 25x32 εκ.](#) και απλώνουμε το πρώτο φύλλο. Πασπαλίζουμε με βούτυρο και βάζουμε άλλα τρία φύλλα πασπαλίζοντας ενδιάμεσα με το βούτυρο.
- Προσθέτουμε το ¼ της γέμισης, καλύπτουμε με ένα φύλλο και [πασπαλίζουμε](#) με βούτυρο. Ακολουθούμε άλλες τρεις φορές την ίδια διαδικασία μέχρι να τελειώσει η γέμιση.
- Κλείνουμε προς τα μέσα τα φύλλα που εξέχουν περιμετρικά και πασπαλίζουμε με βούτυρο.
- Απλώνουμε άλλο ένα φύλλο με το μισό να εξέχει από τη μία πλευρά του ταψιού, απλώνουμε βούτυρο και διπλώνουμε το φύλλο. Απλώνουμε βούτυρο.
- Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία βάζοντας άλλα τρία φύλλα. Βάζουμε από πάνω όλο το βούτυρο που έχει περισσέψει.
- Ψήνουμε για 2 ½ ώρες. Αφαιρούμε, απλώνουμε το σιρόπι με τη βοήθεια μιας [κουτάλας](#) και αφήνουμε στην άκρη για 1 ώρα να απορροφήσει το σιρόπι και να κρυώσει.

Για την κρέμα πατισερί

- Σε ένα μπολ βάζουμε τους κρόκους, τη μισή ζάχαρη και ανακατεύουμε καλά με ένα [σύρμα χειρός](#).
- Στη συνέχεια βάζουμε τη βανίλια, 50 γρ. από το γάλα, το κορν φλάουρ και ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα.
- Σε μία κατσαρόλα βάζουμε το υπόλοιπο γάλα, την υπόλοιπη ζάχαρη και μεταφέρουμε σε μέτρια φωτιά. Αφήνουμε μέχρι να πάρει μία βράση.
- Στη συνέχεια, ρίχνουμε πολύ αργά το μείγμα με το γάλα στο μπολ με τους κρόκους ανακατεύοντας συνέχεια. Μεταφέρουμε όλο το μείγμα πάλι στην κατσαρόλα, βάζουμε σε μέτρια φωτιά και ανακατεύουμε συνέχεια με ένα σύρμα χειρός μέχρι να δέσει και πήξει η κρέμα.
- Μόλις δέσει και αρχίσει να βράζει σβήνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε το βούτυρο και το ξύσμα. Ανακατεύουμε καλά μέχρι να λιώσει το βούτυρο.
- Μεταφέρουμε την κρέμα σε ένα [μπολ](#), καλύπτουμε με μεμβράνη και βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα να κρυώσει καλά. Φροντίζουμε η μεμβράνη να ακουμπάει στην επιφάνεια της κρέμας για να μην κάνει κρούστα.
- Αφαιρούμε από το ψυγείο και βάζουμε την κρέμα στο μίξερ. Χτυπάμε με το σύρμα για 2-3 λεπτά μέχρι να σπάσει και να αφρατέψει.

Συστατικά

Για το σιρόπι

- 400 γρ. νερό
- 600 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 60 γρ. γλυκόζη
- 1 πορτοκάλι
- 3 γαρίφαλα
- 1 στικ κανέλα

Για τη γέμιση

- 400 γρ. καρύδια
- 1 κ.σ. κανέλα
- 1 κ.γ. κοφτό γαρίφαλο, σκόνη
- 50 γρ. φρυγανιά τριμμένη
- 400 γρ. βούτυρο, λιωμένο
- 450 γρ. φύλλα κρούστας για γλυκά

Για την κρέμα πατισερί

- 6 κρόκους, από μεσαία αβγά
- 270 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.γ. [εγκύλισμα βανίλιας](#)
- 1 λίτρο γάλα
- 100 γρ. κορν φλάουρ
- 100 γρ. βούτυρο
- ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι

Για το σερβίρισμα

- 100 γρ. κουβερτούρα, λιωμένη
- 100 γρ. φιστίκια Αιγίνης

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

| | | | |
|---------------------------|---------------------------|------------------------------|---------------------------|
| 819 Θερμίδες (kcal) | 48.0 Λιπαρά (γρ.) | 20.0 Κορ.Λίπη (γρ.) | 86.0 Υδατ/κες (γρ.) |
| 41% | 69% | 100% | 33% |
| 62.0 Σάκχαρα (γρ.) | 11.0 Πρωτεΐνη (γρ.) | 2.4 Φυτικές Ίνες (γρ.) | 0.25 Αλάτι (γρ.) |
| 69% | 22% | 10% | 4% |

- Βγάζουμε με προσοχή τα πάνω φύλλα του μπακλαβά και απλώνουμε πάνω από τη γέμιση την κρέμα πατισερί. Καλύπτουμε με τα φύλλα και κόβουμε σε κομμάτια.
- Σερβίρουμε με τη λιωμένη κουβερτούρα και τα φιστίκια.