



Μπακλαβάς με μπρι

1 ώρα 15 λεπτάΧρόνος
Εκτέλεσης**6**

Μερίδες

2Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Βάζουμε σε ένα μπολ τα φιστίκια, τα καρύδια, τα πεκάν, την κανέλα και ανακατεύουμε καλά με τη βοήθεια ενός κουταλιού. Αφήνουμε στην άκρη.
- Κόβουμε τα φύλλα κρούστας στη μέση κατά μήκος (θα έχουμε 20 πιο μικρά φύλλα).
- Βουτυρώνουμε ένα ταψί 20x30 εκ. και αρχίζουμε να στήνουμε το γλυκό μας.
- Τοποθετούμε 10 φύλλα στη βάση του ταψιού, βουτυρώνοντας καλά κάθε φύλλο πριν προσθέσουμε το επόμενο.
- Αφού βάλουμε και τα 10 φύλλα απλώνουμε τα 2/3 από τη γέμισή μας (το μείγμα ξηρών καρπών) στο ταψί καλύπτοντας τα φύλλα ομοιόμορφα.
- Τοποθετούμε άλλα 5 φύλλα, βουτυρώνοντας πάντα το κάθε φύλλο πριν προσθέσουμε το επόμενο.
- Προσθέτουμε στο ταψί και το υπόλοιπο 1/3 από τη γέμισή μας (το μείγμα ξηρών καρπών) απλώνοντας το και αυτό προσεκτικά και ομοιόμορφα.
- Κόβουμε με τα χέρια μας μικρά κομμάτια από το brie και απλώνουμε πάνω από τη γέμιση σε όλη την επιφάνειά του ταψιού μας.
- Καλύπτουμε με 4 φύλλα αφού βουτυρώσουμε καλά κάθε φύλλο πριν προσθέσουμε το επόμενο.
- Τέλος, προσθέτουμε το τελευταίο φύλλο και γυρίζουμε τις άκρες που προεξέχουν προς τα μέσα.
- Βουτυρώνουμε με το υπόλοιπο βούτυρο τις άκρες και τα τελευταία μας φύλλα.
- Χαράσσουμε με ένα μαχαιράκι διαγώνια κομμάτια στο ταψί.
- Ψήνουμε στον φούρνο για 1 ώρα μέχρι να χρυσαφίσουν τα φύλλα.
- Αφού ψηθεί ο μπακλαβάς, βάζουμε σε ένα κατσαρολάκι τη ζάχαρη, το μέλι και το νερό, σε μέτρια φωτιά.
- Αφήνουμε να σιγοβράσει για 5 λεπτά μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά και ρίχνουμε το ζεστό σιρόπι μας σε όλη την επιφάνεια του με τη βοήθεια μιας βαθιάς κουτάλας ή ενός κουταλιού.
- Πασπαλίζουμε με τα υπόλοιπα φιστίκια.
- Σερβίρουμε τον μπακλαβά μας ζεστό.

Συστατικά

Για τον μπακλαβά

- 120 γρ. φιστίκια Αιγίνης, χωρίς κέλυφος, ψιλοκομμένα
- 60 γρ. καρύδια, ψιλοκομμένα
- 60 γρ. πεκάν
- 1 κ.γ. κανέλα, σε σκόνη
- 10 φύλλα κρούστας για πίτες
- 250 γρ. βούτυρο, λιωμένο
- 400 γρ. μπρι

Για το σιρόπι

- 200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 200 γρ. μέλι
- 100 ml νερό

Για το σερβίρισμα

- 20 γρ. φιστίκια Αιγίνης, τριμμένα και χωρίς κέλυφος, για πασπάλισμα

Διατροφικός Πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

413 Θερμίδες (kcal)	26.6 Λιπαρά (γρ.)	12.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	33.3 Υδατ/κες (γρ.)
21%	38%	60%	13%
20.6 Σάκχαρα (γρ.)	8.9 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.9 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.53 Αλάτι (γρ.)
23%	18%	8%	9%