thermomix

ΑΝΑΡΟΠΙΤΑ

20 λεπτά 1 ώρα 5 λεπτά μέτρια 30 κομμάτια

ΥΛΙΚΑ

Σιρόπι
200 γρ. ζάχαρη
100 γρ. νερό
1 κ.γλ. ανθόνερο
1 κ.γλ. χυμό λεμονιού

Αναρόπιτα
700 γρ. αναρή, σε κομμάτια
150 γρ. φρέσκα κρέμα, τουλάχιστον 30% λιπαρά
5 αυγά
250 γρ. ζάχαρη
1 κ.γλ. μαστίχα, αλεσμένη (προαιρετικά)
1 κ.γλ. κανέλα, αλεσμένη, και λίγο επιπλέον για γαρνίρισμα
1 κ.γλ. γαρίφαλο, αλεσμένο
120 γρ. βούτυρο, σε κομμάτια
450 γρ. φύλλο κρούστας για γλυκά

ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ

πυρίμαχο μπολ
στρογγυλό ταψί φούρνου ∅35 εκ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σιρόπι

1. Βάλτε στον κάδο τη ζάχαρη, το νερό, το ανθόνερο, το χυμό λεμονιού και θερμάνετε **10 λεπτά/115°C/ταχύτητα 2**. Μεταφέρετε σε ένα πυρίμαχο μπολ και αφήστε στην άκρη να κρυώσει.

Αναρόπιτα

2. Βάλτε στον κάδο την αναρή και αλέστε **20 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 4**, με τη βοήθεια της σπάτουλας.
3. Προσθέστε τη κρέμα γάλακτος, τα αυγά, τη ζάχαρη, τη μαστίχα, την κανέλα, το γαρίφαλο και αναμείξτε **20 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 5,** με τη βοήθεια της σπάτουλας. Μεταφέρετε σε ένα μπολ και αφήστε στην άκρη.
4. Βάλτε στον κάδο το βούτυρο και λιώστε **5 λεπτά/50°C/ταχύτητα 4**. Μεταφέρετε σε ένα μπολ και αφήστε στην άκρη.
5. Βουτυρώστε ένα στρογγυλό ταψί ∅ 35 εκ. και αφήστε στην άκρη.
6. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180°C.
7. Ανοίξτε ένα φύλλο κρούστας, αλείψτε με λίγο λιωμένο βούτυρο και καλύψτε με ένα δεύτερο φύλλο κρούστας. Απλώστε το μείγμα αναρής σε μια λωρίδα κατά μήκος, στα φύλλα κρούστας που έχετε ετοιμάσει και τυλίξτε σε ρολό. Επαναλάβετε τη διαδικασία ακόμα 7 φορές, συνεχίζοντας το σαλιγκάρι για να γεμίσει το ταψί.
8. Περιχύστε στην πίτα τον υπόλοιπο λιωμένο βούτυρο και ψήστε σε προ-θερμασμένο φούρνο για 40 λεπτά.
9. Γαρνίρετε με το κρύο σιρόπι και κανέλα. Σερβίρετε αμέσως.