



## Στρώντελ μπακλαβά με σοκολάτα και σιρόπι με Samos Nectar

Προετοιμασία: 30' - Ψήσιμο: 50' - Ποσότητα: 8-10 μερίδες

| <u>Υλικά</u>  | <u>Για το σιρόπι</u>          |
|---|-------------------------------|
| 1 φλιτζ. τσαγιού ασπρισμένα αμύγδαλα  | 200 ml νερό                   |
| 1 φλιτζ. τσαγιού ανάλατα φιστίκια Αιγίνης   | 200 ml <b>Samos Nectar</b>    |
| 1 φλιτζ. τσαγιού φουντούκια   | 1½ φλιτζ. τσαγιού ζάχαρη      |
| 2 φλιτζ. τσαγιού κουβερτούρα 55% πολύ φιλοκομμένη ή τριμμένη στη χονδρή πλευρά του τρίφτη | 1 κουτ. σούπας χυμός λεμονιού |
| ½ φλιτζ. τσαγιού καστανή ζάχαρη   | 1 ξυλάκι κανέλας              |
| 150 γρ. αγελαδινό βούτυρο (ή μαργαρίνη), λιωμένο, χωρίς όμως να κάψει                     | 3 κουτ. σούπας μέλι           |
| 7 φύλλα κρούστας ή Βυρηπτού   |                               |

### Διαδικασία

Βάζουμε όλους τους ξηρούς καρπούς σε ένα άνετο ταψί και τους καβουρδίζουμε σε δυνατό γκριλ για 3 – 4 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν. Τους αφήνουμε να κρυώσουν και τους χονδροκοπανίζουμε στο μπλέντερ ή στο γουδί, σε δόσεις. Ανακατεύουμε σε μεγάλο μπολ μαζί με την φιλοκομμένη κουβερτούρα και την καστανή ζάχαρη και αφήνουμε το μείγμα στην άκρη. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C. Στρώνουμε ένα μεγάλο ρηχό ταψί με αντικολλητικό χαρτί ψησίματος.

Σε επίπεδη και καθαρή επιφάνεια απλώνουμε 1 φύλλο κρούστας και το αλείφουμε με λιωμένο βούτυρο. Το πασπαλίζουμε με το μείγμα των ξηρών καρπών. Σκεπάζουμε με το δεύτερο φύλλο, το βουτυρώνουμε και αυτό και το πασπαλίζουμε με το μείγμα των ξηρών καρπών. Συνεχίζουμε τη διαδικασία μέχρι να τελειώσουν τα φύλλα (βουτυρωμένα όλα) και το μείγμα των ξηρών καρπών. Τυλίγουμε τα φύλλα όλα μαζί σε ρολό, από τη στενή πλευρά, φέρνοντας προς τα μέσα και τις πλαϊνές άκρες ώστε να εγκλωβιστεί η γέμιση. Βάζουμε το ρολό στο στρωμένο ταψί και το ψήνουμε για 45 – 50 λεπτά, μέχρι να ροδίσει.

**Στο μεταξύ, ετοιμάζουμε το σιρόπι:** Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε το νερό, το **Samos Nectar**, τη ζάχαρη, το χυμό λεμονιού και την κανέλα και τα βράζουμε για 8 λεπτά (από τη στιγμή που θα πάρουν βράση), μέχρι να δέσει το σιρόπι. Απομακρύνουμε το κατσαρολάκι από τη φωτιά, ρίχνουμε το μέλι και ανακατεύουμε καλά για να διαλυθεί. Διατηρούμε το σιρόπι όσο πιο ζεστό γίνεται.



ΕΟΣΣΑΜΟΥ

Όταν το στρούντελ ψηθεί, το βγάζουμε από το φούρνο και το αφήνουμε να κρυώσει. Το περιχύνουμε με καυτό σιρόπι. Για να μένουν τραγανά τα φύλλα, πρέπει πάντα το γλυκό να είναι κρύο ή χλιαρό και το σιρόπι καυτό. Κόβουμε το στρούντελ σε φέτες και σερβίρουμε, συνοδεία του ευωδιαστού **Samos Nectar!**