Arabisk Baklava



Ingredienser

500 g filodeig (se tips)
250 g smør (gjerne usaltet)

Nøttefyll:
350 g pistasjnøtter (usaltede)
2 ss brunt sukker
1 ss rosevann (se tips)
1 ts kardemomme

Hjemmelaget sirup:
3 dl vann
450 g sukker
1 ss presset sitronsaft
1 ts appelsinblomstvann (se tips)
1 ts rosevann (se tips)

Fremgangsmåte

Start med å gjøre klar nøtteblandingen:
Hakk pistasjnøtter (dette gjøres raskt om du har food processor med hakkekniv). Nøttene skal være forholdsvis fint hakket, men fortsatt gi litt tyggemotstand når du spiser kaken. Bland de hakkede nøttene med brunt sukker, kardemomme og rosevann. Rør godt så aromaen fra rosevannet får blandet seg jevnt med nøttene.

Smelt smøret i en liten kjele. Ta frem en bakepensel. Smør en liten langpanne (ca 20x30 cm) og kle med bakepapir. Pensle over bakepapiret med smeltet smør.

Ta filodeigen ut av pakken (du trenger to pakker, men åpne 1 pakke av gangen) og brett ut på bordet. Legg over et fuktig kjøkkenhåndkle, se tips.

Legg et ark med filodeig i langpannen. Filoarket vil være større enn langpannen. Smør over med smeltet smør, og brett over resten av filoarket. Pensle over med smør. Legg så på neste filoark (begynn da på den andre siden av langpannen), pensle over smeltet smør og brett over resten av filoarket. Gjenta til du har brukt opp halvparten av filodeigen (det vil si hele den første pakken).

Ha over nøttefyllet i et jevnt lag.

Legg så på den andre halvparten av deigen, og pensle med smør mellom hvert lag på samme måte her også.

Bruk en skarp kniv og skjær opp kaken i rutemønster (skjær nesten helt til bunnen av langpannen, men ikke helt). Hell over resten av smøret og pensle utover overflaten av kaken.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i 30 min. Kaken skal da ha fått en gyllen og sprø overflate.

Mens kaken steker, koker du sirupen:
Ha vann, sukker og sitronsaften i en kjele. Kok på middels varme i 5 minutter. Ta kjelen av platen og bland i rosevann og appelsinblomstvann.

Ta den stekte kaken ut av ovnen og avkjøl i noen minutter. Hell så over sirupen. La kaken stå i formen i kjøleskapet over natten. Dette er nødvendig for at sirupen skal trekke ordentlig inn i kaken.

Dagen etter løftes kaken ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret. Skjær kaken opp ved hjelp av en stor kniv.

Tips

Filodeig fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker. Jeg har eksempelvis fått tak i ferdig filodeig som ferskvare hos matvarekjeden Meny og hos Centra. Pakken heter "Filodeig" fra produsenten "Sara Lee". Det er 7-10 filoark i hver pakke, som er på 250 g. Du trenger med andre ord to slike pakker filodeig til denne oppskriften.

Rosevann ("rosewater") og appelsinblomstvann ("orange-flower water") kan være litt vanskeligere å få tak i. I byer som Stockholm og London har jeg sett dette i helt vanlige matbutikker, men dette er foreløpig langt sjeldnere i Norge. Jeg har kjøpt produktene i innvandrerbutikker i Oslo, men har hørt at noen apoteker også selger dette. Nærbutikken din kan sikkert bestille produktene til deg om du hører med dem. Vær nøye med å ikke bruke mer enn angitt mengde i oppskriften, for her er det mye smak i hver dråpe!

Vær obs på at filodeigplater blir veldig fort tørre straks du tar dem ut av pakningen. Det er derfor lurt å arbeide litt raskt og å legge et fuktig klede over dem mens du jobber.

Det er viktig med smørpensling mellom hvert lag med deig, også når du bretter over den delen av deigplaten som er større enn langpannen. Da forhindrer du at deiglagene klebrer seg sammen, slik at du får mange, tynne lag med deig (litt som i wienerbrød).

Denne varianten av "Baklava" skiller seg fra de andre du finner på detsoteliv.no ved at alt nøttefyllet er samlet i midten i stedet for å være fordelt på flere lag.

"Baklava" er en holdbar kake. Oppbevares i kjøleskapet innpakket i plast, men kaken smaker best om den få stå i romtemperatur en god stund før servering. "Baklava" kan også fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/arabisk-baklava