Pourakia (Baklavasigarer)



Ingredienser

250 g filodeig (se tips)
150 g smør

Fyll:
2,5 dl valnøtter
2 ss sukker
1 ts kanel
0,5 ts nellik

Sirup:
1,5 dl vann
3/4 dl sukker
1 stor ss honning
2 ss sitronsaft

Fremgangsmåte

Start med å lage klart fyllet: Hakk valnøttene fint (bruk gjerne food processor) og bland nøttene med sukker og krydder.

Gjør klar en liten langpanne eller ildfastform ved å smøre den godt med smør.

Smelt 150 g smør og finn frem bakepensel. Varm opp ovnen til 160°C.

Åpne så opp pakken med filodeig og brett ut arkene. La de ligge oppå hverandre med langsiden mot deg. Del arkene opp i 4 striper som peker mot deg. Pensle over med smeltet smør. Legg 2 og 2 striper oppå hverandre (så det blir smeltet smør imellom lagene og oppå). Strø over 1 stor ss med nøttefyllet. Så ruller du sammen til

sigarer: Dette gjør du først ved å brette opp kanten nederst og i sidene. Rull så sammen til en sigar ovenfra og ned. Legg sigaren med skjøten ned i den smurte formen. Gjenta med resten av deigen. Det blir ca 15 sigarer av denne porsjonen.

Når alle sigarene er plassert i formen, pensler man over det hele med resten av det smeltede smøret.

Stekes så midt i ovnen ved 160°C i ca 30 min. Rullene skal da ha blitt gyldne og sprø på toppen.

Mens baklavasigarene steker, lager du sirupen: Ha vann, sukker og honning i en kjele og la blandingen småkoke i 10 min. Tilsett sitronsaft og småkok i 10 min til.

Når kakene er ferdigstekte, helles sirupen over dem mens de fortsatt er varme. La så det hele stå og trekke godt mens kaken avkjøles i et par timer.

Så er det bare å begynne å forsyne seg av verdens deiligste kake:-)

Tips

Jeg har fått tak i ferdig filodeig som ferskvare hos matvarekjeden Meny. 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 én pakke filodeig til denne oppskriften.

Vær obs på at filodeigplater blir veldig fort tørre straks du tar dem ut av pakningen. Det er derfor lurt å vente med å åpne pakningen til du har gjort fyllet, smøret og formen klart.

Det viktigste å huske på når du lager "Baklava" er at det må være smørpensling mellom hvert lag med deig. Da forhindrer du at deiglagene klebrer seg sammen, slik at du får mange, tynne lag med deig (litt som i wienerbrød).

"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/pourakia-baklavasigarer