Baklava med sesamfrø



Ingredienser

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

Nøttefyll:
250 g valnøtter
250 g skåldede mandler
250 g sesamfrø
1 ss kanel
1 ss melis

Hjemmelaget sirup:
8 dl vann
6 dl sukker
2 ss sitronsaft
skall av 1 appelsin
skall av 1 sitron
1 dl flytende honning

Fremgangsmåte

Start med å gjøre klar nøtteblandingen:
Hakk valnøtter og skåldede mandler. 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 sesamfrø, melis og kanel.

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 fire ganger, slik at du har brukt opp 6 filoark. Ha over 1/4 av nøtteblandingen.

Gjenta så med nye 3 filoark. Pass alltid på å pensle med smør mellom hvert lag med deig. Ha deretter over nye 1/4 av nøttefyllet. Gjenta med 3 filoark til og husk smørpensling mellom alle lag med deig. Ha over 1/4 av nøttefyllet. Gjenta med 3 filoark og ha over resten av nøttefyllet. Legg over resten av filoarkene med smørpensling imellom (det burde da være ca 4-5 filoark igjen, men nøyaktig antall er ikke så viktig).

Bruk en skarp kniv og skjær opp kaken opp i firkanter (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 alle ingredienser bortsett fra honningen i en kjele. Kok på middels varme i 10 minutter. Tilsett honningen og kok i ytterligere 5 minutter.

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:
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. 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.

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 ikke så nøye akkurat hvor mange ark med filodeig du har mellom hvert lag. Det blir uansett ikke nøyaktig, siden det varierer hvor mange ark med deig det er i pakken. Men det kan være lurt å ha litt flere filoark i bunnen og på toppen, for å gi kaken litt mere hold. Det viktigste å huske på når du lager "Baklava" er at det må være 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). Ha ekstra smør for hånden i tilfelle 250 gram blir for lite til penslingen.

"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.

Jeg elsker Baklava, så du finner mange forskjellige typer her på www.detsoteliv.no!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/baklava-med-sesamfro