Saragli (Baklavaruller)



Ingredienser

250 g filodeig (se tips)
200 g smør

Fyll:
200 g valnøtter
3 ss sukker
1 ts kanel
0,5 ts nellik

Sirup:
1 dl vann
1,5 dl sukker
1 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 langpanne ved å smøre den med smør og dekke med bakepapir.

Smelt 200 g smør og finn frem bakepensel. Varm opp ovnen til 200°C.

Baklavarullene:
Åpne så opp pakken med filodeig og brett ut arkene. Del opp filodeigen i to like store bunker. Løft av det øverste arket i den ene bunken og legg det med langsiden

mot deg. Pensle over med smør og legg på et nytt ark filodeig. Pensle også dette laget med smør. Strø så over et jevnt lag med nøttefyllet, men la det være igjen en 1,5 cm bred kant uten nøttefyll langs hele firkanten.

Legg så på et nytt lag filodeig og pensle med smør. Legg på et lag filodeig til og pensle med smør. Så et andre lag med nøttefyll - igjen slik at det blir en ren kant langs sidene på hele firkanten. Du skal nå ha brukt opp ca halvparten av nøttefyllet.

Til slutt dekker du med et lag filodeig, pensler med smør, og så et siste lag filodeig. Du har nå brukt 6 ark med filodeig til sammen som burde være ca halvparten av pakken med filodeig. Pensle også dette siste laget filodeig med smør.

Brett inn de vertikale kantene av firkanten (altså kortsidene). Rull deretter det hele sammen mot deg som om det hadde vært en rullekake. Pensle skjøten godt med smør.

Del rullen så opp i skiver som er ca 3,5 cm tykke og legg de ned i langpannen.

Gjenta så med resten av filodeigen og nøttefyllet ved å lage en baklavarull til som deretter deles opp i skiver.

Når så alle baklavaskivene ligger klare i langpannen, pensles alle sammen over med resten av det smeltede smøret.

Stekes så midt i ovnen ved 200°C i ca 20-30 min. Rullene skal da ha blitt gyldne og sprø på toppen.

Sirupen:
Mens baklavaen steker, lager du sirupen: Ha vann, sukker og honning i en kjele og la blandingen småkoke i 5 min. Tilsett sitronsaft og småkok i 5 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 forsyne seg og nyte av verdens deiligste kake:-)

Tips

♥ Jeg har fått tak i ferdig filodeig som ferskvare hos matvarekjeden Meny. Pakken heter "Filodeig" fra produsenten "Sara Lee".

♥ 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).

♥ Som nevnt kan du lage mindre ruller eller større ruller alt ettersom hvor store du vil ha kakene. Samme prinsippet uansett, bare juster med antall lag filodeig/nøttefyll. For eksempel kan du bruke bare 4 ark filodeig og 1 lag nøttefyll hvis du vil ha kaker som er mindre i størrelse. Eller du kan bruke 8 eller 10 lag filodeig og 3 lag nøttefyll og du vil servere større rundinger. Kakene du ser på bildet er laget med 6 ark filodeig og 2 lag nøttefyll.

♥ "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/saragli-baklavaruller