

Baklava

Ingredienser

200 g Valnötter
100 g Pistagenötter
100 g Mandlar
1 dl Socker
1 tsk Kanel
1 krm Vaniljpulver
250 g Smör
250 g Filodegsplattor

Socketlag

1 st Citron
3 dl Socker
3 dl Vatten

Baklava är bakelse gjord på filodeg i lager med en nötfyllning som hålls ihop med hjälp av en söt sockersirap.

Förberedelsetid: 06:00

Tillagningstid: 00:40

Svårighetsgrad: Medel

Portioner: 12

Tillagning

1.
Ta fram filodegen minst två timmar på förhand så att den hinner tina upp.
2.
Värm ugnen till 150 grader.
3.
Placera nötter i en matberedare och kör till smulor, det vill säga inte för grova bitar och inte för fint mjöl. Rör ner socker, kanel och vaniljpulver.
4.
Smält smöret i en kastrull. Pensla en ugnform (cirka 25x35 cm) med lite av det smälta smöret.
5.
Rulla ut den tinade filodegen på ett bakkbord. Placera ugnformen på filodegen och skär ut formens storlek ur filodegen.
6.
Fukta en bakduk med vatten och krama ur tills duken är fuktig men inte våt. Placera bakduken på filodegen så att den inte torkar ut.
7.
Placera ett filodegsark i ugnformen och pensla med smöret. Upprepa med tre ark till, och pensla med smör mellan varje varv. Strö hälften av nötblandningen på de smorda filodegsarken, placera ett filodegsark på nötblandningen och pensla på mera smör. Upprepa med två ark till, och pensla igen med smör mellan varven. Strö över resten av nötterna och placera igen ett ark på nötblandningen. Pensla med smör och upprepa med alla resterande ark. Pensla även det översta arket med smör.
8.
Skär baklavan i bitar med hjälp av en vass kniv. Grädda därefter baklavan på ugnens mellersta fals i 40 minuter.

9.

Pressa citronsaften i en kastrull och mät upp socker och vatten. Koka upp sockerblandningen, sänk temperaturen på plattan och låt sjuda i 15 minuter.

10.

Ta ut baklavan ur ugnen och häll sockersirapen över den varma baklavan med hjälp av en sked. Ställ kallt över natten så att sirapen hinner stelna. Lyft ut baklavabitarna och servera med lite extra skalade pistagenötter.