



Baklava2

Aineet: 375 g rouhittuja saksanpähkinöitä
160 g rouhittuja manteleita
1 tl kanelia
1 rkl hienoa sokeria
2 rkl sulatettua voita
1 rkl oliiviöljyä
16 arkkia filotaikinaa
Sokeriliemi:
2,5 dl hienoa sokeria
2 dl vettä
3 kokonaista mausteneilikkaa
3 tl sitruunamehua

Valmistus: Kuumenna uuni 175 asteeseen.

Voitele uunivuon (18 x 28 cm) pohja ja reunat voisulalla tai öljyllä.

Sekoita saksanpähkinä- ja mantelirouhe, kaneli ja sokeri kulhossa, jaa kolmeen osaan.

Aseta yksi taikina-arkki työtasolle.

Voitele puolet arkista voi-öljyseoksella.

Taita toinen puolisko päälle.

Muotoile arkin kulmat vuokaan sopiviksi ja nosta se vuon pohjalle. Valmistele samoin vielä kolme taikina-arkkia.

Levitä 1/3 pähkinäseoksesta taikinan päälle.

Taittele pähkinäseoksen päälle neljä uutta taikina-arkkia.

Levitä toinen erä pähkinäseosta taikinan päälle.

Lisää vielä neljä taikina-arkkia, loput pähkinäseoksesta ja lopuksi neljä taikina-arkkia.

Muotoile kulmat.

Voitele pintakerros voi-öljyseoksella ja viillä se terävällä veitsellä pitkittäissuuntaan neljään yhtäsuureen osaan.

Älä leikkaa pohjaan saakka.

Paista 30 minuuttia tai kunnes kakku on kullanuskea ja rapea.

Sokeriliemi:

Pane ainekset pieneen kattilaan.

Kuumenna miedolla lämmöllä koko ajan sekoittaen, kunnes seos kiehahtaa ja sokeri on liuennut.

Vähennä lämpöä, anna kiehua hiljaa sekoittamatta 10 minuuttia.

Kaada jäähdytetty sokeriliemi kuuman kakun päälle.

Leikkaa jäähtyneenä neliöiksi tai vinoneliöiksi.