Filokaker med honning og appelsin (Honey filo cake with orange)

Ingredienser



85 g smør
6 plater ferdigkjøpt filodeig (se tips)
3 ss flytende honning (se tips)

Servering:
1 appelsin
1,5 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Forberedelser:
Finn frem en liten, ildfast form (den kan være ca 20x20 cm, 15x30 cm eller rund ca 20 cm i diameter). Smør formen med smør.

Pisk kremfløten til luftig krem og ha i en serveringsskål. Oppbevar i kjøleskapet frem til servering.

Skjær opp appelsinen, slik at du får pene båter med minst mulig skinn. Oppbevar i kjøleskapet frem til servering.

Tin rullen med filodeig hvis den er frossen. Ta ut 6 plater filodeig fra pakningen. Lukk pakningen godt igjen og sett pakningen med deigen du ikke bruker i fryseren, slik at den kan brukes ved en annen anledning. Filodeigplatene vil være en god del større enn formen, så skjær til deigplatene, slik at de har bare litt større størrelse enn formen. Legg et fuktig klede over filodeigplatene, slik at de ikke tørker ut (se

tips).

Tilberedning av kaken:
Smelt 85 g smør. Pensle (den på forhånd smurte) formen med litt smeltet smør. Dekk med en plate filodeig. Pensle filodeigen med smør og legg på en ny plate filodeig. Pensle over denne med smeltet smør og legg på en tredje plate med filodeig. Fortsett til du har brukt opp halvparten av de tilskjærte filodeigplatene.

Ringle over med flytende honning.

Legg på nytt lag filodeig, pensle med smør, legg på nytt lag filodeig, pensle med smør, og fortsett til alle platene er brukt opp. Pensle også toppen av det øverste deiglaget med smeltet smør.

Ringle over med mer flytende honning.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 5-10 min, eller til kaken er gylden.

Del den nystekte kaken i to og legg på to asjetter ved hjelp av en stekespade (du må skrape litt fra undersiden). Pynt kakene med appelsinbåter og server dem varme med pisket krem.

Tips

Filodeig er flortynn deig som er særlig kjent fra gresk og tyrkisk matlaging (for eksempel er filodeig hovedingrediensen i den superberømte kaken "Baklava"). Å lage filodeig fra bunnen av er veldig tungvint fordi deigen må kjevles ut så tynt, så tynt. Heldigvis fås det kjøpt ferdige flak med filodeig (forhør deg med de store, velassorterte matvarebutikkene slik som Meny, Ultra o.l.). Ferdigkjøpt filodeig pakkes som regel sammen (ca 10 flak pr pakke) og rulles til en rull. Ligger ofte i ferskvaredisken eller i frysedisken.

Tinte filodeigplater blir veldig fort tørre. Det er derfor lurt å arbeide litt raskt og å legge et fuktig klede over dem mens du jobber.

Flytende honning som passer bra her er for eksempel acasiehonning (fås kjøpt i de fleste store matvarebutikkene). Honningen er flytende også i kald tilstand og fås kjøpt på plastflasker. Du kan ringle honningen over kaken direkte fra flasken.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/filokaker-med-honning-og-appelsin-honey-filo-cake-orange