Margarites (Baklavablomster)



Ingredienser

250 g filodeig
150 g smør

Fyll:
150 g pistasjnøtter
3 ss sukker
1 ts kanel

Sirup:
1 dl vann
1,5 dl sukker
1 ss honning
1 ss sitron

NB! For å kunne lage "Margarites" trenger du først og fremst en trepinne (ca 1,5 cm i tykkelse og minst like lang som filoarkene).

Fremgangsmåte

Lag blomstene:
Smelt smøret og pensle pinnen godt med smør.

Ta frem pakken med filodeig og del bunken med filoark en gang på langs. Ta så frem et halvt filoark og pensle det også godt med smeltet smør. Rull arket så rundt pinnen, ikke alt for stramt. Når du har rullet hele deigen rundt pinnen, drar du forsiktig deigen av pinnen så du får en rynkete deigrull. Snitt opp den rynkete filodeigrullen i den ene enden ca 2,5 cm. Brett ut partiet som du har snittet opp

(dette danner midtpartiet inni blomsten). Snurr så den rynkete filodeigrullen rundt dette midtpartiet så du får en rund, dekorativ blomst.

Gjenta med resten av deigen. Husk å pensle både pinnen og filodeigen for hver blomst du lager.

Steking:
Legg alle blomstene på bakepapirdekket stekeplate. Pensle over en siste gang med smeltet smør og stek midt i ovnen ved 200°C i ca 20-30 min til kakene er gyldne og sprø.

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, settes blomstene i en tett form og overhelles med 2/3 av sirupen.

La så det hele stå og trekke godt mens kakene avkjøles i et par timer.

Fyll i blomstene:
Bland sammen nøtter, sukker og krydder. Fyll dette i midten av kakene. Hell over resten av sirupen - og så er "Margarites" klare for å nytes!

Tips

♥ Pistasjnøttene kan byttes ut med fint hakkede valnøtter.

♥ 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.

♥ "Margarites" oppbevares i kjøleskapet innpakket i plast, men kakene smaker best om de få stå i romtemperatur en god stund før servering. "Margarites" kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/margarites-baklavablomster