



## Baklava-pähkinätäytteiset filotaikinaleivokset

- Aineet:** 25-30 leivosta  
250 g saksanpähkinöitä jauhattuna  
3 rkl sokeria  
1 tl kanelijauhetta (ei välttämätön)  
250 g suolatonta voita sulatettuna ja kirkastettuna (kestää paremmin kuumuutta) tai vaahto pinnalta kuorittuna  
28-32 filotaikinal levyä  
**SIIRAPPI:**  
315 g sokeria  
1 1/4 dl vettä  
1 rkl vastapuristettua sitruunamehua  
1 noin 5 cm:n pituinen kanelitanko ja 2 kokonaista neilikkaa (ei välttämätön)  
1 rkl appelsiininkukkavettä (ei välttämätön)

**Valmistus:** Valmista siirappi: pane kasariin sokeri, vesi, sitruunamehu, sitruunan kuorisuikale ja halutessasi kanelitanko ja neilikat. Kiehauta liemi ja sekoita, kunnes sokeri sulaa. Alenna lämpö miedolle ja hauduta lientä noin 10 minuuttia, kunnes se sakenee. Nosta kasari liedeltä, poimi liemestä sitruunan kuorisuikale sekä kanelitanko ja neilikat. Sekoita siirappiin halutessasi kukkavesi ja jätä se jäähtymään ja maustumaan.

Sekoita kulhossa jauhetut saksanpähkinät ja sokeri ja mausta halutessasi kanelijauheella. Kuumenna uuni 180 asteeseen. Sivele leveällä pullasudilla voisulaa vuolan pohjaan ja reunoille. Ohuen ohuiden taikinallevyjen asettelua helpottaa kunvuoka on yhtä suuri kuin taikinal Levy. Lado noin 8 taikinal levyä vuolan pohjalle ja lada jokaisen levyn pinta erikseen voisulalla. Levitä pinnalle 1/3 pähkinätäytteestä. Levitä seuraavaksi täytteen päälle 8 voideltua taikinal levyä ja sitten loput täytteestä. Levitä päällimmäiseksi 8 voideltua taikinal levyä. Sivele päällimmäisen levyn pinta runsaalla voisulalla. Jos suinkin mahdollista, peitä vuoka, siirrä se jääkaappiin 30 minuutiksi jäähtymään, niin voi ehtiä kovettua ja levystä on helpompi leikata kauniita paloja. Leikkaa levy terävällä veitsellä 25-30 vinoneliöksi. Kun aloitat leikkuun vuolan kulmasta, toinen pää ei tule aivan vastapäiseen kulmaan, vaan hieman viereen. Näin saat tasaiset vinoneliöt. Paista baklavaa 30 minuuttia, alenna lämpö 150 asteeseen ja paista vielä 15-20 minuuttia, kunnes pinta on kauniin kullankeltainen. Nosta vuoka uunista ja kaada välittömästi kylmää siirappia tulikuumalle baklavalle. Anna jäähtyä hyvin. Leikkaa vinoneliöt uudelleen terävällä veitsellä irti toisistaan ennen tarjoilua.

