



BAKLAVA MED KAFFE

Smagen og duften af Mellemøsten er ikke langt væk, og har du været på de kanter, har du måske også stiftet bekendtskab med den lille søde sag baklavaen. Her har vi fundet en opskrift, som smager himmelsk. Kombinationen af nødder, kaffe og sirup er ikke til at tage fejl af, og du kan servere den med din yndlingskaffe.

Det skal du bruge:

- 50 g blancherede mandler, hakkede
- 50 g pistacienødder, hakkede
- 75 g sukker
- 115 g filodej
- 75 g usaltet smør, smeltet og afkølet

Sirup:

- 115 g sukker
- 1 stang kanel
- 1 kryddernellike
- 2 kardemommebælge, knuste
- 5 spsk. stærk Merrild kaffe (*Vi anbefaler at brygge den på [Merrild Signature Blend No. 64 Espresso](#), som har en intens og sød smag, der passer godt til de tørrede ingredienser.*)

Pynt evt. med cashewnødder.

Sådan gør du:

Forvarm ovnen til 180 grader.



Rør mandler og sukker sammen.

Skær dejen til, så den passer i en form på 18 x 28 cm. Formen pensles med en smule smør. Læg et lag dej i formen. Dejen pensles med smeltet smør.

Gentag med tre lag mere, og drys med halvdelen af nøddeblandingen.

Læg tre stykker dej mere i lag. Pensl let med smør mellem lagene, før resten af nøddeblandingen bredes jævnt ud over. Slut af med den resterende dej og smør. Kanterne trykkes let ned for at lukke.

Rids det øverste lag i ruder med en skarp kniv, og bag kagen i 20-25 minutter, til de er gyldenbrune og sprøde. Imens kommer sirup-ingredienterne i en lille kasserolle, som opvarmes langsomt, til sukkeret er opløst. Læg låg over, og lad indholdet trække i 20 minutter.

Tag baklavaen ud af ovnen, genopvarm siruppen, og hæld den jævnt over kagen. Pynt evt. med en cashewnød på toppen af hver "rude". Lad den køle af i formen. Skær rudeformede stykker ud, og servér.

Syndigt, sødt og sindssygt lækkert!

TIP: Mens du fylder baklaven, kan du dække den resterende filodej med en fugtig klud, så det ikke tørrer ud og dermed er sværere at bruge.

