

BAKLAVA

DIT RECEPT KOMT OORSPRONKELIJK UIT TURKIJE EN GRIEKENLAND, WAAR DE KOFFIE, ZWART, DIK EN STERK IS. IN DIT BEKENDE GEBAK WORDT KOFFIE GEBRUIKT. BAKLAVA WORDT TRADITIONEEL GESERVEERD OP RELIGIEUZE FEESTDAGEN, MAAR IS OOK OP ELK ANDER MOMENT EEN EXCLUSIEF ZOET NAGERECHT OF TUSSENDOORTJE. SERVEER ER EEN KOPJE STERKE TURKSE KOFFIE BIJ.

VOOR 16 STUKS

INGREDIËNTEN

50 g geblancheerde amandelen, fijngesmaakt
50 g pistachenoten, fijngesmaakt
75 g (zeer fijn) poedersuiker
75 g boter, gesmolten
9 plakjes filodeeg, ontdooid of vers bereid

Voor de siroop

115 g (zeer fijn) poedersuiker
kaneelstokje van 7,5 cm
1 hele kruidnagel
2 groene kardemompeultjes, gekneusd
5 el zeer sterke koffie

1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe de fijngesmaakte amandelen, noten en suiker in een kommetje en meng het geheel al roerend totdat de noten helemaal met de suiker zijn bedekt. Vet een ondiepe bakvorm van 18 x 28 cm met een beetje van de gesmolten boter in.



2 Snijd de negen plakjes filodeeg met een zeer scherp mes zodanig dat ze precies in de bakvorm passen. Het gemakkelijkste is alle plakjes tegelijk in plaats van een voor een op maat te snijden. Leg een plakje filodeeg in de vorm en bestrijk het helemaal met wat van de gesmolten boter.



3 Leg een tweede plakje deeg in de vorm en bestrijk het met boter. Voeg een derde plakje toe en bestrijk ook dat met boter. Strooi de helft van het notenmengsel gelijkmatig over het deeg.



4 Leg nog drie plakjes filodeeg op het notenmengsel. Bestrijk elk plakje steeds weer met wat boter. Verspreid daarna, gelijkmatig en glad verdeeld over het gehele oppervlak, de rest van het notenmengsel erover. Leg de resterende plakjes deeg erbovenop. Bestrijk ze steeds weer met wat boter. Gebruik extra veel boter voor de toplaag. Druk de randen rondom zachtjes aan met uw hand.

TIP VAN DE KOK

Houd de plakjes filodeeg, terwijl u de baklava aan het maken bent, afgedekt met een schone, vochtige theedoek om te voorkomen dat ze uitdrogen en bros worden, want dan wordt het deeg moeilijk te hanteren. Werk snel om uitdrogen te voorkomen.



5 Kerf met een zeer scherp mes ruitvormen in de toplaag. Zet de vorm in de voorverwarmde oven en bak de baklava in 20-25 minuten goudbruin en krokant.

6 Maak intussen de siroop. Doe suiker, specerijen en koffie in een pannetje en verhit het geheel totdat de suiker is opgelost. Pas op dat de suiker niet aanbrandt, want er is verhoudingsgewijs meer suiker dan vocht. Dek de pan af en zet hem 20 minuten weg om de specerijen goed in de siroop te laten inwerken.

7 Haal de baklava uit de oven. Warm de siroop op laag vuur op. Giet de siroop gelijkmatig verdeeld over het deeg. Laat het geheel in de vorm afkoelen en laat het zo mogelijk 6 uur of bij voorkeur een hele nacht staan, zodat de smaak goed kan inwerken. Wanneer u de baklava wilt serveren, snijd u hem in ruitvormen aan, op de lijnen die u er voor het bakken hebt ingekerfd. Haal ze uit de vorm.

VARIATIE

- U kunt ook andere noten in de vulling gebruiken, zoals walnoten, pecannoten en hazelnoten.
- Als u liever een siroop neemt die geen koffie bevat, kunt u de koffie vervangen door 5 eetlepels water en twee stukjes dun geschaafde citroenschil toevoegen. Hiermee krijgt de baklava een heerlijke, licht pikante citrusmaak.
- Decoreer elke ruitvorm eventueel met extra noten.