

Backform: 24-26 cm

8 Blätter Filo/Yufkateig (=ca. ½ Pkg.)
80 g Butter oder Butterschmalz zum Bestreichen

Sirup:

120 ml Wasser
50 g Zucker
50 g Honig
1 Zitronenscheibe
Optional: Spritzer Rosen- und Orangenwasser

Nussboden:

100 g Walnüsse
100 g Haselnüsse
30 g Butter
1 TL Zimt

Creme:

300 g Mascarpone (alternativ Ricotta oder Frischkäse)
400 g Frischkäse
150 g Zucker
etwas Vanille
60 g Speisestärke
2 Eier Gr. L oder 3 Eier Gr. M
200 ml Sahne

Deko:

Pistazien und Rosenblüten



Zubereitung:

- 1) Zuerst bereitet ihr den **Sirup** vor: dafür vermischt ihr **Wasser, Zucker und Honig** in einem Topf und kocht die Zutaten auf. Wenn die Mischung blubbert/kocht, reduziert ihr die Hitze ein wenig (auf 7 von 9) und kocht den Sirup etwa 2 min lang ohne Deckel. Danach fügt ihr **1 Zitronenscheibe und das Rosen- und Orangenwasser** hinzu und stellt den Topf zum Auskühlen zur Seite. Den Sirup könnt ihr auch am Vortag zubereiten und im Kühlschrank lagern.
- 2) Schmelzt das **Butterschmalz** in einem Topf und heizt den Ofen auf 180 Grad O/U Hitze vor. Nehmt die **Yufkablätter** aus der Verpackung. Entnehmt 8 Stück. Den Rest wieder verpacken. Diese könnt ihr z.B für Käsepita (Sirnica) verwenden, indem ihr einfach etwas mehr von der Füllung zubereitet.
- 3) Legt den Boden einer 24er Springform mit Backpapier aus. Bestreicht das erste Blatt mit ein wenig vom Butterschmalz, faltet es an der langen Seite und legt es in die Form und zwar so, dass oben ein Rand übersteht. Das zweite Blatt ebenso. Schichtet die übrigen befetteten und gefalteten Blätter so, dass die Form rundherum mit Yufka belegt ist.
- 4) Schneidet den Überschuss, wie im Video gezeigt, ab und legt ihn in die Mitte der Form. Dazwischen immer wieder mal mit Butterschmalz beträufeln. Backt die Baklava zunächst ca. 8-10 min lang bei 180 Grad, damit sie etwas Farbe annimmt.
- 5) In der Zwischenzeit bereitet ihr die Füllungen vor.
Nussfüllung: **Nüsse** grob zerkleinern und mit **Zimt** und geschmolzener **Butter** verrühren.
Cremerfüllung: **Frischkäse, Mascarpone, Zucker und Vanille** cremig rühren. **Speisestärke** einrühren und danach **Eier und Sahne**.
- 6) Baklava aus dem Ofen nehmen. Am Boden die Nussfüllung verteilen und leicht andrücken. Darauf die Creme und glattstreichen. Alles für ca. 1 h bei 170 Grad O/U Hitze in den Ofen schieben.
- 7) Nach dem Backen Ofentür öffnen und Baklava ca. 10 min bei offener Tür stehen lassen. Danach herausnehmen und vorsichtig den Rand entfernen. Die Ränder und evtl. auch die Mitte mit dem erkalteten Sirup bestreichen. In der Mitte am Rand grob gehackte Pistazien und Rosenblüten verteilen und den Cheesecake für mind. 3-4 Stunden oder über Nacht kühl stellen. Beim Servieren nach Wunsch mit noch ein wenig vom Sirup übergießen.

Kalup za torte: 24-26 cm

8 kora/listova za baklavu (=ca. ½ pak.)
80 g maslaca ili pročišćenog maslaca za
premazivanje

Agda:

120 ml vode
50 g šećera
50 g meda
1 kriška limuna
Opcionalno: vode od ruže i narandže



Sloj od orašastih plodova:

100 g oraha
100 g lješnjaka
30 g maslaca
1 kašičica cimeta

Krema:

300 g mascarpone sira (alternativno
ricotta ili krem sir)
400 g krem sira
150 g šećera
malo vanilije
60 g kukuruznog škroba/gustina
2 jaja vel. L ili 3 jaja vel. M
200 ml slatkog vrhnja

Dekoracija:

pistacije i sušene latice ruže

Priprema:

1) Prvo pripremite **sirup**: u manjoj šerpi pomiješajte **vodu, šećer i med** i zagrijte. Kad proklujuča, malo smanjite vatru (7. stepen od 9) i kuhajte sirup bez poklopca oko 2 minute. Zatim dodajte **1 krišku limuna i vodu od ruže i narandže**. Ostavite sa strane da se ohladi. Sirup možete pripremiti i dan ranije i čuvati u frižideru.

2) Otopite **pročišćeni maslac** i zagrijte rernu na 180 stepeni g/d grijači. Izvadite **jufke** iz pakovanja i oduzmite 8 kora. Ostatak vratite nazad i spakujte. Njih možete koristiti za sirnicu, tako što ćete je praviti po mom receptu ali sa malo više fila. Tako ćete višak lako iskoristiti.

3) Dno kalupa od 24 cm obložite pek papirom. Prvu koru premažite s malo pročišćenog maslaca, preklopite na dužoj strani i stavite u kalup tako da kora viri na vrhu. Drugi list također. Preostale premazane i savijene listove slažite tako da kalup okolo bude obložen jufkama.

4) Odrežite višak jufki kao prikazano u videu i poredajte ga po sredini kalupa. Između slojeva tu i tamo malo pročišćenog maslaca. Sad pecite baklavu oko 8-10 minuta na 180 stepeni da poprimi malo boje.

5) U međuvremenu pripremite **filove**.

Fil od orašastih plodova: Orašaste plodove nasjeckajte na krupno i pomiješajte sa **cimetom i otopljenim maslacem**.

Krem fil: Krem sir, mascarpone, šećer i vaniliju izmiksati dok ne postane kremasto.

Umiješajte **kukuruzni škrob**, zatim **jaja i vrhnje**.

6) Baklavu izvadite iz rerne. Po dnu rasporedite fil od orašastih plodova i lagano pritisnite. Zatim nanesite i zagladite kremu i stavite sve u rernu oko sat vremena na 170 stepeni g/d grijači.

7) Nakon pečenja, otvorite vrata rerne i ostavite baklavu u rerni još oko 10 minuta. Zatim je izvadite i pažljivo odstranite rub. Ohlađenim sirupom premažite ivice, a eventualno i sredinu. Na sredinu pored ruba nanesite grubo nasjeckane pistacije i latice ruže i stavite baklavu u frižider na najmanje 3-4 sata ili preko noći. Prilikom serviranja po želji prelijte sa još malo sirupa.