Bakław

Olla

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- ciasto filo - 1 opakowanie
- orzechy włoskie - 200 g
- orzechy laskowe - 200 g
- pistacje - 200 g
- cukier trzcinowy - 1/2 szklanka
- woda - 1 szklanka
- miód - 1/2 szklanka
- woda pomarańczowa - 2 łyżka
- masło - 100 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Najpierw przygotować syrop (musi wystygnąć). Do garnuszka wlać wodę, dodać miód,cukier i wodę z kwiatu pomarańczy. Zagotować, do rozpuszczenia cukru. Gotować na małym ogniu do uzyskania syropu (około 10 minut). Odstawić do wystudzenia.

Orzechy włoskie, laskowe i 100g pistacji włożyć do młynka i zmiksować niezbyt drobno.
Foremkę wysmarować masłem.z ciasta wykroić płat wielkości blaszki i położyć na spód, przy pomocy pędzelka posmarować roztopionym masłem. Na niego położyć kolejny płat ciasta i znowu posmarować masłem. Następnie wyłożyć połowę przygotowanych orzechów, wyrównać. Na orzechy wyłożyć 2 płaty ciasta, każdy dokładnie posmarować masłem. Wyłożyć resztę orzechów, wyrównać i przykryć kolejnym płatem ciasta.
Ostrym nożem pokroić ciasto w romby, przecinając je prawie do spodniej warstwy. Piec w temperaturze 180ºC przez około 40-50 minut, do zezłocenia ciasta.
Wyjąć i gorące jeszcze ciasto polać równomiernie wystudzonym syropem. Pozostałe pistacje posiekać i posypać nimi ciasto. Odstawić do przestudzenia