



BAKLAVA À L'OVOMALTINE



PRÉPARATION BAKLAVA À L'OVOMALTINE

INGRÉDIENTS

- 400 g de pâte filo
- 200 g de beurre fondu
- 350 g d'Ovomaltine Crunchy Cream Less Sugar, légèrement chauffée (facile à tartiner)
- 180 g de mélange de noix finement hachées (p. ex. amandes, noix, noisettes)
- Sirop
- 150 g de sucre
- 150 g de miel
- 300 ml d'eau
- 2 cs de jus de citron
- Pour la décoration env. 30 g de pistaches,

PRÉPARATION

1. Porter à ébullition le miel, le sucre et l'eau dans une casserole. Réduire le feu, ajouter le jus de citron et laisser mijoter à feu doux pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce que le sirop épaississe légèrement. Retirer du feu et laisser complètement refroidir.
2. Faire fondre le beurre. Hacher finement les noix. Faire chauffer doucement l'Ovomaltine Crunchy Cream jusqu'à ce qu'elle soit facile à tartiner.
3. Préchauffer le four à 175 °C (chaleur voûte et sol). Beurrer généreusement un moule (env. 23 x 33 cm).
4. Disposer 6 feuilles de filo en les badigeonnant chacune de beurre.
5. Répartir uniformément la moitié de l'Ovomaltine Crunchy Cream et saupoudrer de la moitié des noix hachées.
6. Disposer 6 feuilles de filo beurrées supplémentaires. Répartir le reste d'Ovomaltine Crunch Cream par-dessus et ajouter le reste de noix.
7. Disposer les feuilles restantes (env. 6 à 8) en couches, en beurrant bien chaque feuille. Beurrer généreusement la feuille du dessus, couper les bords si nécessaire et presser délicatement les couches.
8. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, découper le baklava Ovo en losanges ou en carrés.
9. Verser uniformément le reste du beurre par-dessus.
10. Faire dorer pendant 45 minutes.
11. Après la cuisson, verser immédiatement le sirop froid sur le baklava Ovo chaud. Laisser reposer au moins 4 à 6 heures, idéalement toute la nuit, à température ambiante.
12. Garnir de pistaches hachées, couper à nouveau le long des lignes de coupe et servir.