

Σιροπιαστά με σύκα και καρύδια, από την Luise και το radicio.com!

Πρωτότυπα, νόστιμα, αρωματικά σιροπιαστά ρολάκια γεμιστά με ξερά σύκα και καρύδια. Είναι φτιαγμένα με ελαιόλαδο και ελαφρά σιροπιασμένα με σιρόπι πορτοκαλιού. Από το radicio.com

Υλικά (για 48 κομμάτια)

Για το σιρόπι:

Ζάχαρη: 1/2 κούπα (100 γρ.)

Νερό: 4 κουταλιές σούπας (60 γρ.)

Μέλι: 4 κουταλιές σούπας

Πορτοκάλι: 4 κουταλιές χυμό και τη φλούδα από το μισό (μόνο το πορτοκαλί μέρος)

Για τη γέμιση:

Σύκα ξερά: 500 γρ. (βγάζετε τη σκληρή άκρη του κοτσανιού και τα χοντροκόβετε)

Νερό: 1 1/2 κούπα

Ζάχαρη: 1 κούπα (200 γρ.)

Ξύσμα πορτοκαλιού: από 1 πορτοκάλι

Κανέλα: 1/2 κουταλάκι

Καρύδια: 1 κούπα, ελαφρά ψημένα και τριμμένα

Κονιάκ: 2 κουταλιές σούπας

Για το φύλλο:

Φύλλο μπακλαβά: 450 – 500 γρ. (συνολικά 12 φύλλα)

Ελαιόλαδο: 1/2 κούπα

Εκτέλεση:

Βάζετε σε κατσαρολάκι όλα τα υλικά για το σιρόπι και το βάζετε στη φωτιά. Ανακατεύετε να λιώσει η ζάχαρη. Όταν πάρει βράση, χαμηλώνετε την φωτιά και το αφήνετε να σιγοβράσει για 3 – 4 λεπτά. Το κατεβάζετε από την φωτιά, βγάζετε τη φλούδα και αδειάζετε το σιρόπι σε καθαρό μπολ. Το κρατάτε για αργότερα.

Στο κατσαρολάκι που άδειασε, βάζετε τα ξερά σύκα, το νερό, τη ζάχαρη, τη ξύσμα και την κανέλα και το βάζετε στη φωτιά. Ανακατεύετε να λιώσει η ζάχαρη. Το αφήνετε να βράσει, μέχρι το υγρό του να γίνει πυκνώσει και να μοιάζει με σιρόπι, 5 – 8 λεπτά (ο χρόνος εξαρτάται και από το πόσο ξερά είναι τα σύκα, τα μαλακά σύκα θέλουν λιγότερη ώρα από τα πολύ σκληρά). Κατεβάζετε το μείγμα από τη φωτιά και το αφήνετε να κρυώσει. Όταν έρθει σε θερμοκρασία δωματίου, το βάζετε στο μούλτι και το αλέθετε να γίνει σαν πάστα (το βάζετε σε 3 – 4 δόσεις για να το αλέσετε καλύτερα). Βάζετε την πάστα σε μπολ και προσθέτετε το κονιάκ και το καρύδι. Ανακατεύετε να γίνει ομοιογενές το μείγμα.

Το αδειάζετε σε χοντρή σακούλα κουζίνας, καλύτερα σακούλα ζιπ λονγκ και την κλείνετε. Όταν θα γεμίσετε τα ρολά, θα κόψετε την μία γωνία της σακούλας ώστε να γίνει μια τρύπα με περίπου 2 – 2,5 εκατοστά άνοιγμα, ώστε η σακούλα να παίξει το ρόλο του κορνέ ζαχαροπλαστικής.

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 190 βαθμούς. Στρώνετε το μεγάλο ταψί του φούρνου με λαδόχαρτο ψησίματος.

Ανοίγετε τα φύλλα σε επίπεδη επιφάνεια και τα κρατάτε σκεπασμένα με πετσέτα για να μην στεγνώσουν. Απλώνετε ένα

φύλλο στον πάγκο, με την μακριά πλευρά προς το μέρος σας. Με πινέλο, περνάτε όλη την επιφάνεια με ελαιόλαδο. Από πάνω βάζετε δεύτερο φύλλο, το περνάτε με ελαιόλαδο και από πάνω βάζετε και τρίτο φύλλο. Κάνετε το άνοιγμα στη σακούλα με τη γέμιση και πιέζοντας την αδειάζετε ένα «κορδόνι» γέμισης στο μακρύ άκρο των φύλλων που είναι κοντά σας. Τυλίγετε τα φύλλα σε σφιχτό ρολό και με κοφτερό μαχαίρι, κόβετε το ρολό σε 12 ίσια κομμάτια. Τα βάζετε στο ταψί. Με το ίδιο τρόπο κάνετε και τα υπόλοιπα 3 ρολά.

Ψήνετε τα ρολά για περίπου 25 λεπτά, να πάρουν ένα όμορφο ελαφρά καστανό χρώμα. Τα βγάζετε από τον φούρνο και με κουτάλι, ρίχνετε το σιρόπι, ενώ είναι ακόμη ζεστά. Τα αφήνετε να κρυώσουν μέσα στο ταψί. Αντέχουν σε θερμοκρασία δωματίου 4 – 5 μέρες περίπου.

<http://www.radicio.com/%CF%83%CE%B9%CF%81%CE%BF%CF%80%CE%B9%CE%B1%CF%83%CF%84%CE%AC-%CF%83%CF%8D%CE%BA%CE%B1-%CE%BA%CE%B1%CF%81%CF%8D%CE%B4%CE%B9%CE%B1/>