Kokos baklava (2)



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**jufke (kora)
- **5**jaja
- **2 šolje**šecera
- **1 šolja**ulja
- **1 šolja**jogurta
- **200 g**koksa
- **1** prašak za pecivo

Za agdu:

- **4 šolje** šecera
- **5 šolja** vode

Priprema

Pjenasto umutiti jaja i šecer. Zatim umiješati ulje, jogurt, kokos i prašak za pecivo. Sve fino sjediniti. U podmazan pleh staviti dvije jufke, potom preliv od jaja, pa opet dvije jufke i tako redati dok se sastojci ne utroše, na vrh idu takoer dvije jufke, može i tri. Složenu baklavu isjeci malo je poprskati uljem i peci u pecnici koju ste zagrijali na 200 stepeni. Dok se baklava pece, skuhati agdu. Šecer prelijte vodom i kuhajte 5 minuta od trenutka kad prokljuca. Pred sam kraj kuhanja agde dodajte vanilin šecer. Ispecenu baklavu prohladite oko 5 minuta i zalijte je vrucom agdom. Još jednom nožem proite kroz sve rezove. Ostavite da fino upije na sobnoj temperaturi, a onda je stavite u frižider da se još malo ohladi.

Savet