Baklava - orah, lešnik, plazma



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za baklavu:

- **1 paket**tankih kora
- **400 g**oraha
- **150 g**pecenih lešnika
- **150 g**posne plazme
- **150 g**margarina
- **2 šoljice**ulja

Sirup:

- **1 kg**šecera
- **da ogrezne**vode
- **3 kesice**vanilin šecera

Priprema

Samleti orah, plazmu i lešnik. U šerpicu staviti margarin i jednu šoljicu ulja pa otopiti.

Podmazati tepsiju uljem pa staviti koru, i nju pokapati uljem. Staviti još jednu koru. Nju preliti sa tri kašike mešavine ulja i margarina, staviti koru.

Na nju naneti dve sake oraha i tri kašike plazme, lepo utapkati pa staviti koru.

Nju preliti mešavinom ulja i margarina. Na isti nacin utrositi materijal, s tim što na zadnju koru sa orasima i plazmom nanesemo i mleveni lešnik. Zavrsimo sa dve kore poprskane mešavinom.

Iseci baklavu. Zagrejati šoljicu ulja pa popariti kolac i staviti ga da se pece na 200 stepeni oko 20 minuta, dok ne porumeni.

Staviti da se ohladi. Skuvati sirup od šecera, vode i vanilin šecera.

Vrucim sirupom preliti hladan kolac. Ostaviti preko noci na hladnom.

Služiti sutradan.

Savet

Radi lakšeg sipanja sirupa, ja ga sipam u mensuru pa onda prelivam kola. To važi za sve ostale sirupaste kolae.