

Baklava sa lešnicima i plazmom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgtankih kora za baklavu**
- **1 kgšecera**
- **700 ggrubo samlevenih lešnika**
- **300 gmlevene plazme**
- **3 kašikemeda**
- **250 gmaslaca**
- **25 mlulja**
- **2 pomorandže**
- **1 štap vanile**
- **250 mlmleka**

Priprema

Za nadev: izmešati 250 grama šecera sa lešnicima i plazmom.

Za preliv: sjediniti maslac, ulje, mleko i med (rastopiti)

Za sirup: 750 grama šecera preliti sa vodom (da ogrzne) staviti da provri. Kuvati pet minuta. Staviti u sirup kolute pomorandze i štap vanile.

Rernu ukljuciti da se greje na 150 stepeni.

U pleh prvo staviti tri kore pa poprskati sa prelivom, zatim nadevom. Potom, staviti dve kore, preliv pa nadev i

tako do kraja dok ne utrošite materijal za baklavu. (na kraju staviti tri kore i nju preliti prelivom)

Baklavu iseci na kocke ili trouglove pa staviti da se pece u zagrejanoj rerni sve dok ne dobije zlatno-bronzanu boju.

Gotovu baklavu preliti toplim sirupom, a kolute pomorandze poreati. (štap vanile izvaditi iz sirupa)

Savet

Poslužiti sutradan.