

Baklava sa pudingom i orasima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** kesice pudinga od vanile
- **1** l mleka
- **200** g mlevenih oraha
- **4** jajeta
- **po ukusu** šećer
- **1** dl ulja
- **500** g tankih kora za baklavu

Za sirup:

- **500** g šećera
- **4** dl vode

Priprema

Puding razmutite u malo mleka. Ostatak mleka skuvajte, zasladite po ukusu i zakuvajte razmuceni puding, pa kuvajte dok se ne zgusne. Ostavite sa strane da se prohladi. Jaja umutite sa 4 kašike šećera i dodajte ulje. ?etiri kore re?ajte jednu preko druge i svaku premažite umucenim jajima. Na četvrtu koru po dužoj ivici stavite 3-4 kašike pudinga, premažite celu koru i ravnomerno pospite mlevenim orasima i uvijte u rolat. Od svih kora možete napraviti 4-5 rolata, ako su kore izuzetno tanke. Pleh podmažite i složite u njega pripremljene rolate. Pecite u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni 15-20 minuta, pazeci da se ne prepeku. Pecene rolate ostavite da se potpuno ohlade. Za to vreme napravite šerbet od šećera i vode. Od tacke ključanja treba da vri još 3-4 minuta. Prelijte ohla?ene rolate i ostavite u šerbetu, dok ne upiju tecnost, pa isecite po želji.

Savet