

Aromaticna baklava



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** kora za baklavu
- **300 g** mlevenih oraha
- **200 g** seckanih oraha
- **100 g** seckanog badema
- **250 g** margarina
- **30 g** seckane suve brusnice
- **50 g** seckanih suvih kajsija
- **20 g** seckanog suvog groža

Za preliv:

- **650 g** šecera
- **4 dl** vode
- **120 g** meda
- **3 kesice** vanilin šecera
- **1** limun
- **1** narandža
- **1 kašičica** cimeta

Priprema

Margarin rastopiti u posudu. Pomešati orahe, bademe i suvo voće. Reći kore ravno u pleh. Između svake premazati četkicom margarin...

..a na svaku trecu staviti fil.

Kada se utroši sav materijal baklavu iseci na pravougaonike pa onda svaki iseci dijagonalno da se dobiju trouglovi.

Preostali margarin zagrejte da bude vreo i isipajte ga kašikom po rezovima i premažite odoz gore. Peci u rerni na 180 C 25 minuta. Sirup: Šecer, vodu, med i sok od 1 limuna staviti da vri oko 10 minuta. Skinuti sa vatre, prohladiti i u to dodati vanilin šecer, cimet i koru od narandže. Prohlaenu baklavu preliteri prohladenim sirupom i zajedno sa plehom staviti u najlon kesu. Prijatno!

Savet