Livena baklava



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za baklavu:

- **10**jaja
- **10 kašika**šecera
- **5 kašika**griza
- **5 kasika**brašna
- **300 g**mlevenih i seckanih oraha

Za šerbet:

- **1 kg**šecera
- **800 ml**vode
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1**limun

Priprema

Umutite 10 belanaca, pa ih pomešajte sa 10 penasto umucenih žumanaca i 10 kašika šecera. Masu dobro umutite mikserom, a nakon toga je podelite na 2 jednaka dela.

U 1 deo dodajte orahe i griz, a u drugi deo brašno i dobro promešajte.

Tepsiju srednje velicine obložite papirom za pecenje i ulijte prvo masu sa orasima, a preko masu sa brašnom. Pecite u rerni kao patišpanj (ja sam pekla 20 minuta na 180°C).

U meuvremenu pripremite šerbet tako što cete u vodu usuti sav šecer i sacekati da provri. Posle 5 minuta dodati kesicu vanil šecera i dobro oprani limun isecen ka kolutove. Baklavu nalivati dok je topla, sa vrucim šerbetom.

Savet

Da bi se belanca lepo umutila, koristite jaja na sobnoj temperaturi i lupajte u istom smeru.