

Baklava sa filom i orasima



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za fil:

- 3 jajeta
- **10 kašika** šećera
- 2 dl jogurta
- 1 kesica praška za pecivo

I još:

- 300 goraha
- 1 pakovanje kora za pitu
- maloulja

Za šerbet:

- 1,5 l vode
- 700 g šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- 1 limun

Priprema

Umutiti mikserom jaja sa šećerom dok se šećer ne istopi, pa dodati ulje i prašak za pecivo.

Staviti vodu i šećer u šerpu, kuvati dok se ne istopi sav šećer i ostaviti da kuva još malo. Skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi.

Baklavu filovati: Kora, fil, kora, ulje, kora, orasi, kora, fil, kora, ulje, kora, orasi, kora, fil... i tako dok se ne potroši sav materijal s tim da poslednja kora se premazuje filom i zatim se baklava sece na trouglove. Peci na 200 C dok ne porumeni. Vrucu baklavu prelitati sa hladnim šerbetom.

Savet