

Vocna baklava sa medom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kora za baklavu

Za fil:

- **1 kg** kiselih jabuka
- **2** jajeta
- **150 g** suvog groža
- **200 g** mlevenih oraha
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **2 kašice** cimeta
- **4 kašike** griza
- **1/2** limuna (sok)

Za sirup:

- **600 g** šecera
- **1/2** l vode
- **1/2** limuna (samo korica)
- **1/2** pomorandže (samo kora)
- **1 štapić** cimeta
- **100 g** meda

I još:

- 250 g putera

Priprema

Jabuke ocistiti i krupno narendati. Preliti jabuke sa sokom od pola limuna, promešati i ostaviti pet minuta. Zatim jabuke dobro iscediti.

U dubljoj posudi umutiti jaja, žicom za mucenje. Dodati griz i prašak za pecivo, pa dobro sjediniti. Umucenu smesu dodati isceenim jabukama i promešati. Zatim dodati mlevene orahe i suvo grože, koje je prethodno bilo potopljeno u rumu. Na kraju dodati cimet i sve dobro sjediniti.

Sirup: U dublju posudu staviti šecer, vodu, štapic cimeta i korice limuna i pomorandže (prethodno korice držati pola sata u vodi, u kojoj je rastvorena kašicica sode bikarbone. Posle pola sata korice dobro isprati, pa upotrebiti). Pripremljenu mešavinu staviti da provri. Od momenta ključanja kuvati 10 minuta. Zatim izvaditi korice limuna i pomorandže, kao i štapic cimeta. Na kraju, u sirup, dodati med i vratiti još dva minuta na vatru, da se med otopi. Skloniti sirup sa vatre i ostaviti da se ohladi.

Dok se sirup hladi pripremiti kore za filovanje. Odvojiti po dve kore, za svaki rolatic. Na radnu površinu staviti dve kore, pa na pocetak kore, celom dužinom staviti deo fila. vrsto uviti kore u rolat. Rolat staviti u pleh. Na isti nacin upotrebiti i ostale kore i fil.

Poreane rolate iseci na parcice. Isecenu baklavu preliti sa rastopljenim puterom i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni.

Kada baklava porumeni, izvaditi je iz rerne i preliti sa hladnim sirupom. Ostaviti da kore upiju sirup, da se baklava ohladi, pa poslužiti. Najukusnija je da prenoci u frižideru, pa narednog dana da se poslužite (normalno, moja deca i ja to nismo mogli da izdržimo - jedva smo sačekali da se malo prohladi).

Savet