

Baklava sa jabukama



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **45** min

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šecera
- 14 kašika ulja
- 14 kašika mleka
- 17 kašika šecera
- 17 kašika brašna

Za fil:

- 1,5 kg jabuka
- 180 g šecera
- 1 kesica cimeta
- 100 g kandirane narandže
- 100 g čokolade
- 100 g mlevenih oraha

Priprema

Prvo napravite fil. Izrendajte jabuke, dodajte šecer, kandirane narandže i kuvajte na laganoj vatri dok ne ispari

suvišna tecnost. Dodati cimet, cokoladu i mleven orah. Lepo promešati i ostaviti da se ohladi. Odvojiti žumanaca od belanaca i umutiti u cvrst šam. Postepeno dodajte žumanca i nastavite mucenje. Polako sipajte šećer neprestano muteci. Iskljucite mikser, pa polako dodajte jedan po jedan sastojak i mešajte varjacom. Dodajte prašak za pecivo, brašno, mleko, ulje i vanilin šećer. Izmešajte varjacom i pola smese sipati u pleh obloženim pek parirom. Peci na 200 C 2-3 minuta, izvaditi iz rerne, sipati ceo fil pa ostatak testa za koru. Sve zajedno dopeci još 10-ak minuta u zavisnosti od rerne.

Uživati u divnom i socnom ukusu.

Prijatno.

Savet