

Brza baklava



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za baklavu
- **200** gmlevenih oraha
- **3** kašike šecera
- **3** kašike griza
- **1** šoljica za kafum lake vode
- malo orašcica
- **1** kesica vanilin šecera

Za preliv:

- **500** gšecera
- **2** vece šoljevode
- **1** kesicavilanilin šecera
- **1** limun

I još:

- **2** šoljice ulja

Priprema

Izmešati orahe, šecer, griz, vanilin šecer i orašcic i sve sjediniti sa mlakom vodom. Napraviti od te smese oko 6-7 kuglica srednje velicine.

Uzeti jednu koru, preko nje staviti drugu i svaki kraj saviti do pola. Na jednu polovinu staviti jednu kuglicu i razvuci je. Saviti u rolnicu. Tako raditi sa svim korama.

Zatim iseci baklavice. Ulje dobro zagrejati i preliti baklavu. Peci na 200 stepeni oko pola sata da dobro porumeni.

Napraviti preliv i ohladiti.

Savet

Vruu baklavu preliti hladnim prelivom. Zatim staviti preko krpu i staviti kesu i pustiti da se dobro ohladi.