

Baklava sa pudingom (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora
- **2 kesice** puding od vanile
- **1 l** mleka
- **8 kašike** šecera
- **4 kašike** brašna
- **3-4** jajeta
- **2 dl** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo

Za sirup:

- **4** čaše šecera
- **3** čaše vode
- **1/2** limuna

Priprema

Staviti 800 ml mleka da provri sa 8 kašika šecera. U 200 ml hladnog mleka rastvori 2 pudinga od vanile sa 4 kašike brašna pa dodati u ključalo mleko. Skuvati puding i ohladiti. Mikserom umutiti jaja, prvo belanaca pa žumanca, dodati casu od jogurta ulja i prašak za pecivo. Time premazati prvi, drugi i trecu koru, a na pocetku kore stavljati puding, zatim uviti u rolat i tako ponoviti 5 puta (dok se ne potroše sve kore). Peci na 170 stepeni u podmazanom plehu. Sirup: Skuvati sirup od 4 čaše od 2 dl šecera i 3 čaše vode i isecite pola limuna. Sirup preliti preko isecene baklave.

Savet