

Baklavice sa varjace



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** mekog brašna
- **100 g** margarina
- **1** jaje
- **120 ml** mleka
- **prstohvat** soli

Za sirup:

- **150 g** šecera
- **100 ml** vode
- **1/2** limuna - sok

Za fil:

- **200 g** mlevenih oraha
- **100 g** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **100 g** čokolade

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **3 kašike** mleka

- 50 gmargarina

Priprema

Margarin otopiti na laganoj vatri i ostaviti da se prohladi. Zatim sjediniti u dubljoj posudi polovinu otopljenog margarina, mlako mleko, jaje, prstohvat soli i sve lepo umutiti mikserom. Postepeno dodavati brašno sve vreme meseci rukom, dok se ne dobije glatko testo. Umešeno testo ostaviti da odmori oko pola sata, a zatim ga podeliti na 9 jednakih delova i od njih oblikovati male loptice.

Svaku lopticu istanjiti oklagijom na debljinu od oko 1 milimetar i premazati polovinom otopljenog margarina (preostalog od smese za testo). Zatim ih obilno posuti mešavinom mlevenih oraha, šecera, vanilin šecera i rendane čokolade.

Na početak svake posute kore staviti usku varjacu, pa motati do kraja, a zatim varjacu izvuci sakupljajući krajeve rolnice (kako bi se napravili nabori). Na isti način pripremiti i preostale rolnice, pa ih poreati u pleh podmazan margarinom.

Umutiti žumanac sa tri kašike mleka, pa njime premazati poreane baklavice. Peci ih u rerni zagrejanom na 180 stepeni oko 25 minuta.

U međuvremenu, otopiti margarin, pa njime preliti baklavice i vratiti ih u rernu. Peci ih dok ne porumene na istoj temperaturi. Dok se baklavice peku, pripremiti sirup. U suhu šerpu staviti šećer i ravnomerno ga rasporediti po dnu. Zatim zagrevati na umerenoj vatri uz često mešanje sve dok ne požuti. Naliti vodom i ostaviti da se karamel sirup skuva. Nakon ključanja kuvati još nekoliko minuta. Zatim izmaci sirup sa ringle, dodati mu limunov sok i promešati.

Baklave izvuci iz rerne, preliti ih karamel sirupom, pa vratiti da se dopeku još 10 minuta na 180 stepeni. Zatim rernu isključiti, a baklave ostaviti još nekoliko minuta u isključenoj rerni.

Potom ih izvuci, sačekati da se potpuno ohlade i lepo upiju sirup, pa ih odložiti u frižider.

Savet