

# **Baklave na tri nacina**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500** g tankih kora
- **oko 1** dlulja
- **100** gmargarina
- **500** g šecera

### **Za I baklavu:**

- **150** gsitno seckanih oraha
- **30** gsuvog groža
- **3** kašikegriza

### **Za II baklavu:**

- **150** gsuvih šljiva
- **2-3** štanglecokolade

### **Za III baklavu:**

- **3** dlmleka
- **4** kašikegriza
- **3** kašikešecera
- **1** vanilin šecer
- **1** jaje

- oko 200 gociščenih višanja

## **Priprema**

U suvoj šerpici ispržite 2-3 minuta griz pa sklonite sa vatre. Dodajte orahe i suvo grožje i pomešajte. Raširite jednu koru, poprskajte je sa malo ulja, stavite drugu koru, poprskajte je, pa stavite i trecu koru, poprskajte je, a onda rasporedite polovinu fila. Urolajte i stavite na uljem podmazan pleh. Ponovite postupak sa još tri kore i ostatkom fila.

Suve šljive potopite u toplu vodu da stoje 2-3 minuta, a onda ih iseckajte nožem. Raširite koru, poprskajte je uljem, stavite drugu koru i nju poprskajte pa stavite i trecu koru. Poprskajte je pa duž ivice poreajte suve šljive i narendajte cokoladu. Urolajte i stavite u pleh.

U posudu stavite mleko sa šecerom i vanilom da provri, dodajte griz i kuvajte dok se ne zgusne. Sklonite pa u mlak griz dodajte jaje i dobro izmešajte. Raširite koru, poprskajte je uljem, stavite drugu koru, isprskajte je uljem i stavite trecu koru pa i nju poprskajte uljem. Duž ivice kore nanesite polovinu krema pa poreajte višnje jednu do druge. Urolajte i stavite na pleh. Ponovite postupak sa ostalim korama, nadevom i višnjama.

Kore prelijte otopljenim margarinom i pecite u rerni oko pola sata na 200 stepeni.

Skuvajte sirup sa 8 dl vode i šecerom i vrucim prelijte prohlaene baklave.

## **Savet**