

Baklava sa jabukama (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **1/2 kgtankih kora, za baklavu**

Fil:

- **1 kgkiselih jabuka**
- **1 kašika šecera**
- **1/2 limuna (sok)**
- **100 gmlevene plazme**
- **100 g cokolade**
- **100 gsuvog groža**
- **5 kašikagriza**

Sirup:

- **700 g šecera**
- **700 ml vode**
- **2 kesicevanil šecera, sa ukusom ruma**

...i još:

- **250 gmargarina sa ukusom cokolade**
- **i pomirandže**

Priprema

Probajte jedan, sasvim, novi ukus baklave. Za ovu baklavu potrebni su, sledeći, sastojci - tanke kore za baklavu, kisele, izrendane, jabuke, mlevena plazma, suvo grože, iseckana cokolada, griz, vanil šefer, sa ukusom ruma i margarin sa ukusom cokolade i pomirandže.

Jabuke ocistiti, krupno izrendati i preliti sa sokom od pola limuna (da jabuke ne potamne). Posuti ih sa kašikom šecera, promešati i ostaviti, da odstoje, 10-ak minuta, da jabuke otpuste sok. Zatim jabuke dobro, rukom, iscediti i staviti ih u dublju posudu. Dodati griz, mlevenu plazmu, suvo grože i iseckanu cokoladu. Varjacom sve dobro sjediniti. Uzeti jednu koru, staviti je na radnu površinu i presaviti je na pola (sa uže strane). Na pocetku kore staviti jedan deo fila, pa...

...koru, cvrsti, uviti u rolat.

Uvijeni rolati staviti u pleh. Nastaviti sa filovanjem rolata, dok ima kora i fila (meni je izašlo 13 rolatica). Poreane rolate iseci na parcice, po želji. Margarin staviti da se, potpuno, rastopi. Sa vrelim margarinom preliti (kašikom) isecenu baklavu i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni.

Pecenu baklavu izvaditi i ostaviti da se ohladi.

Sirup: Šefer i vodu staviti u dublju posudu i staviti na vatru, da provri. Kada, tehnost, provri smanjiti temperaturu i, na tihoj vatri, kuvati 15 minuta (na mom šporetu, na skali od 1-1,5-2-2,5-3, ja sam kuvala na 1,5). Posle 15 minuta skloniti sirup sa šporeta, dodati rum šefer, promešati i preliti, hladnu, baklavu. Ostaviti da baklava upije sirup, pa poslužiti. Najbolje bi bilo baklavu ostaviti preko noci, pa narednog dana poslužiti. Meutim, moja deca nisu mogla da cekaju toliko, pa se kod nas baklava jela još dok je bila topla, sa ocenom da je odlicna.

Savet