

Puding baklava



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora
- **1 l** mleka
- **3 kesice** pudinga vanila
- **4 kašike** šecera

Premaz za kore:

- **4** jajeta
- **100 ml** ulja
- **4-5 kašika** šecera

Preliv:

- **500 g** šecera
- **400 ml** vode
- **1 kesica** vanil šecera

Priprema

Na 1 l mleka skuvati 3 pudinga, po uputstvu sa kesice, dodati šecer. Skuvani puding, ostaviti da se ohladi.

Potom staviti preliv da se kuva, šecer, vanil šecer i vodu staviti da proključaju. Neka ključaju svega oko 3

minuta potom sknuti sa ringle i ostaviti da se ohladi.

Za premazivanje kora umutiti jaja sa šećerom i uljem.

Za svaki rolat pripremite po 3 kore. Prvi koru premazati sa umućenim jajima, šećerom i uljem. Potom i drugu premazujemo. Zatim na treću koru rasporediti samo puding na kraj kore. Saviti krajeve i uviti u rolnicu. Tako dok se ne utoši materijal.

U podmazan pleh reati rolnice. Malo ulja preko njih. Peci na 180 C oko 15 minuta, dok lepo ne porumeni.

Pecenu baklavu, preliti hladnim prelivom i ostaviti da se hladi i upije sirup. Posle par sati okrenuti rolnice i sa druge strane. Ostaviti u frižider kasnije.

Savet

Po vašoj želji možete koristiti bilo koji puding sa drugim ukusima.