Baklava sa pudingom (2)

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 8 kašika šecera
- 4 kašike brašna
- 2 pudinga od vanile
- 3 jaja
- 1 caša od jogurta ulja
- 1 prašak za pecivo
- 1 pakovanje kora za pitu

Za sirup:

- 2 caše od jogurta šecera
- 1 caša od jogurta vode

Priprema

800 g mleka da provri sa 8 kašika šecera. U 200 g hladnog mleka rastvoriti 2 pudinga od vanile i 4 kašike brašna i dodati u gore provrelo mleko. Skuvati puding i ohladiti.

Umutiti 3 jaja, prvo belanca pa žumanca, dodati 1 cašu od jogurta ulja i prašak za pecivo.

Sa ovim premazati prvu koru, zatim drugu i trecu, a po trecoj kori po ivici staviti sipenom kašikom puding i tako ponoviti 5 puta (dok se ne potroše sve kore).

Skuvati 2 caše od jogurta šecera i 1 cašu od jogurta vode, samo da provri i sa ovim preliti ispecenu baklavu.

Recept je poslala Duda Andjelkovic, Kraljevo.