

Rolat baklava



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Fil

- **300** goraha
- 4 jajeta
- **4** kašike šecera

Šerbet

- **800** g šecera
- 1/2 l vode
- **1** limunkora i sok
- 1 vanil šećer

Kore za baklavu

- **20** kora za baklavu

Priprema

Umutiti 4 jajeta i 4 kašike šecera mikserom, tu dodati 300 g mlevenih oraha. Jedan rolat se pravi od 4 kora tako da se dobiju 5 rolata. Otopiti margarin sa uljem i time premazivati svaku koru. Na zadnju koru staviti fil i uviti u rolat. Pleh u kome se pece baklava premazati otopljenim margarinom. Poreati rolate zaseci ih ukoso i prelitati sa ostatkom margarina. Staviti u dobro zagrejanu rernu na 250 C, a onda smanjiti temperaturu i peci dok baklava ne porumeni. Preliti sa hladnim šerbetom.

Savet