

Baklava sa orasima i plazma keksom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za baklavu

- **1** pakovanjekora za baklavu
- **150** gmlevenog plazma keksa
- **150** gmlevenih oraha
- **100** gšecera
- **150** mlulja
- **1**vanilin šecer

Za šerbet

- **500** gšecera
- **1** lvode

Priprema

U veci sud stavimo šecer, vanil šecer, orahe, plazma keks i promešamo. Tepsiju za pecenje namažemo uljem. Prvu koru poprskamo uljem i nanesemo deo fila. Na fil stavimo drugu koru, poprskamo uljem i nanesemo fil. Stavimo trecu koru, poprskamo uljem i nanesemo fil. Savijemo krajeve kora ka unutrašnjosti i uvijemo u rolat. Stavimo rolat u tepsi. Na isti nacin pripremimo i ostale rolate. Pecemo 30 minuta u rerni zagrejanoj na 200 C. Pripremimo šerbet. U šerpu sipamo šecer i vodu. Kad voda zavri ostavimo da se kuva još 10 minuta na tihoj vatri. Ohlaenim šerbetom prelijemo toplu baklavu.

Savet

Veoma ukusna baklava, u šerbet možete dodat i malo soka od limuna.