

Baklava sa orasima i plazma keksom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za baklavu

- **1 pakovanje** kora za baklavu
- **150 g** mlevenog plazma keksa
- **150 g** mlevenih oraha
- **100 g** šećera
- **150 ml** ulja
- **1** vanilin šećer

Za šerbet

- **500 g** šećera
- **1 l** vode

Priprema

U veći sud stavimo šećer, vanil šećer, orahe, plazma keks i promešamo. Tepsiju za pečenje namažemo uljem. Prvu koru poprskamo uljem i nanesimo deo fila. Na fil stavimo drugu koru, poprskamo uljem i nanesimo fil. Stavimo treću koru, poprskamo uljem i nanesimo fil. Savijemo krajeve kora ka unutrašnjosti i uvijemo u rolat. Stavimo rolat u tepsiju. Na isti način pripremimo i ostale rolate. Pecemo 30 minuta u rerni zagrejanoj na 200 C. Pripremimo šerbet. U šerpu sipamo šećer 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 dodati malo soka od limuna.