

Car baklava



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 listovakora za baklavu**
- **4 jajeta**
- **6 kašika šecera**
- **4 kašike brašna**
- **100 g cokolade za kuhanje**
- **250 g mljevenih oraha**
- **1 kašikaruma**
- **125 gotopljenog putera**
- **3 kašike ulja**

Preliv:

- **600 g šecera**
- **500 ml vode**
- **1 vanilin šecer**

Priprema

Prvo napraviti preliv:kuhati vodu i šecer, pa dodati vanilin šecer i kuhati na laganoj vatri oko 6 minuta. Zatim skloniti sa vatre. Umutiti bjelanca sa 3 kašike šecera. Posebno umutiti i žumanca sa 3 kašike šecera. Sjediniti, pa dodati brašno, ribanu cokoladu, mljevene orahe i rum. Sve lagano izmješati. Pleh premazati puterom, pa redati 4 kore (svaku poprskati sa otopljenim puterom i uljem). Zatim prelititi fil, pa redati i preostale 4 kore, koje takođe premažemo puterom i uljem. Reckavim nožem režemo baklavu uzdužno. Pokrijemo folijom, pa stavimo da se pece na srednjoj temperaturi. Nakon 15-20 minuta izvadimo baklavu, režemo i poprijeko, pa vratimo u pecnicu

bez folije, da se pece dok ne porumeni. Pecenu baklavu zaliti hladnim prelivom, cekati da baklava upije mali dio preliva, pa tek onda zaliti još. Ostaviti da se ohladi, pa servirati.

Savet