

Baklava sa tiritom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za baklavu
- **250 g** margarina
- **250 g** mlevenih oraha

Za tirit:

- **125 g** margarina
- **1** jaje
- **200 g** brašna

Za sirup:

- **750 g** šecera
- **6 dl** vode
- **1/2** limuna
- **1** vanilin šećer

Priprema

Prvo napraviti tirit. Zamesiti 125 g margarina, 1 jaje i 200 g brašna. Oblikovati 2 valjka i staviti u zamrzivac 2-3 sata. Uzeti testo i izrendati tako se lakše renda kad ostoji u zamrzivacu. U tirit dodati 250 g mlevenih oraha i to izmešati. Istopiti 250 g margarina. Uzeti pleh velicine 20×35 staviti na dno 2 kore, premazati rastopljenim margarinom, pa posuti tiritom (1 šaka), staviti 1 koru pa premazati margarinom pa posuti tiritom, sve tako

redom dok se ne utroše kore. Odozgo na kraju idu 2 kore kao na pocetku. Složenu baklavu iseci i preliteri sa preostalim istopljenim margarinom. Peci na 160 stepeni dok baklava ne dobije svetlomrku boju. Pecenu preliteri sa mlakim sirupom. Sirup: Skuvati šecer, vodu, od kad prokljuca kuvati 10 minuta, dodati vanilu i limun.

Savet