

Grcka baklava (2)



težina: **lako**

za: **14** osoba

време pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 1 šolja (od 2 dl)šecera
- 1 šoljaulja
- 1 šoljamljevenih oraha
- 1 šoljakokososvog brašna
- 1 šoljabrašna
- 1 vrecicapraška za pecivo

Sirup:

- 2 šolješecera
- 800 mlvode
- 1vanilin šecer

Dekoracija:

- 2 šlag pjene, kreme od vanile
- ili slatka pavlaka, po želji

Priprema

Pjenasto umutiti jaja i šećer. Dodati ulje, mljevene orahe i kokosovo brašno, pa sve dobro umutiti. Zatim dodati i brašno, pomiješano sa praškom za pecivo. Lagano sjediniti, pa sipati u pleh, premazan margarinom i posut brašnom.

Peci na 180 C, dok ne porumeni.

Sirup: Sjediniti šećer i vodu, pa prokuhati. Dodati i vanilin šećer, pa na laganoj vatri kuhati nekih 5 minuta. Toplu baklavu prekriti toplim sirupom. Ostaviti da se ohladi. Kada se ohladi i upije sirup, premazati umućenim šlagom. Ostaviti u frižider da se dobro ohladi, pa poslužiti.

Savet