

Baklava sa grizom (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za baklavu
- 5jaja
- **5 kašika**šecera
- **1 caš**akisele pavlake
- **1 caš**aulja
- **250 g**pšenicnog griza
- **1**prašak za pecivo
- **1**vanil-šecer

Šerbet:

- **600 g**šecera
- **600 ml**vode
- **1**vanilin šecer
- **1**limun - sok

Priprema

Prvo skuvati šerbet i ostaviti da se hladi. Umutiti penasto jaja i šecer, pa dodati ulje pavlaku, dobro promešati. Sipati griz, prašak za pecivo i vanil-šecer, promešati. U nauljen pleh slagati po dve kore, premazati uljem, i na svaku drugu stavljati fil. Složenu baklavu iseci na rombove ili kocke i peci na 200 stepeni kok pola sata. Izvaditi iz pecnice i malo prohladiti. Preliti hladnim sirupom. Prelivenu baklavu ostaviti da se dobro ohladi i upije šerbet i onda poslužiti.

Savet