

Baklava - orah, lešnik, plazma



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za baklavu:

- **1** pakettankih kora
- **400** goraha
- **150** gpecenih lešnika
- **150** gposne plazme
- **150** gmargarina
- **2** šoljiceulja

Sirup:

- **1** kgšecera
- **da** ogreznevide
- **3** kesicevanilin šecera

Priprema

Samleti orah, plazmu i lešnik. U šerpicu staviti margarin i jednu šoljicu ulja pa otopiti.

Podmazati tepsiju uljem pa staviti koru, i nju pokapati uljem. Staviti još jednu koru. Nju preliti sa tri kašike mešavine ulja i margarina, staviti koru.

Na nju naneti dve sake oraha i tri kašike plazme, lepo utapkati pa staviti koru.

Nju preliti mešavinom ulja i margarina. Na isti način utrositi materijal, s tim što na zadnju koru sa orasima i plazmom nanese i mleveni lešnik. Završimo sa dve kore poprskane mešavinom.

Iseci baklavu. Zagrejati šoljicu ulja pa popariti kolac i staviti ga da se peče na 200 stepeni oko 20 minuta, dok ne porumeni.

Staviti da se ohladi. Skuvati sirup od šecera, vode i vanilin šecera.

Vrucim sirupom preliti hladan kolac. Ostaviti preko noći na hladnom.

Služiti sutradan.

Savet

Radi lakšeg sipanja sirupa, ja ga sipam u mensuru pa onda prelivam kola. To važi za sve ostale sirupaste kolae.