

Djul baklava



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gtankih kora za baklavu

Za premazivanje kora:

- **1,5** dlulja
- **1** dlvode

Za fil:

- **3** dlvode
- **2** kašike šecera
- **1** puding od vanile
- **150** gmlevenih oraha
- **150** gmlevena Plazma keksa
- **1** kašicacimeta
- **1** vanilin šecer

Za sirup:

- **400** gšecera
- **3** dlvode
- **1/2**limuna

Priprema

Prvo napraviti sirup. U posudu staviti šećer i vodu, kuvati od kad provri 3 minuta. Skinuti sa vatre, dodati sok od 1/2 limuna i ostaviti sirup da se ohladi. Napraviti fil. U posudu staviti 2 dl vode, 2 kašike šećera i 1 vanilu da provri. Umutiti 1 puding od vanile sa 1 dcl vode, dodati u vodu i šećer, kuvati dok se ne zgusne. Kad se prohladi, dodati 150 g mlevenih oraha, 150 g mlevena Plazma keksa, 1 kašičicu cimeta. U posudu staviti 1,5 dl ulja i 1 dcl vode da provri. Kore trebaju da su tanke. Podeliti na 3 dela (kod mene su bile jako tanke tako da sam u pakovanju od 500 g imala 30 tankih korica, tako da u jednom rolatu imam 10 kora). Možete imati i manji broj kora samo ih treba podeliti na 3 dela da dobijemo 3 rolata. Svaku koru od 1 dela premazati kuvarskom cetkom mešavinom ulja i vode. Kad se premaže zadnja kora, uzduž na jednom kraju staviti 1/3 fila širine 3 cm od kraja. Sve skupa urolati da se napravi rolat. Tako uraditi i sa preostalim korama i filom. Dobiju se 3 rolata. Ostaviti da stanu u zamrzivacu 30 minuta, seci parčice širine 3 cm, redjati na podmazan pleh stranom gde je seceno. Peci na 180 stepeni 40 minuta. Hladnim sirupom preliteri toplu baklavu i ostaviti da baklava upije sirup.

Savet