

Ljikina baklava sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kore za baklavu
- **300 g** kikirikija

Za fil:

- **5** jaja
- **2 šolje (od jogurta)** šecera
- **1/2** šolje ulja
- **2 šolje** jogurta
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1 kesica** praška za pecivo

Za šerbet:

- **8** dl vode
- **600 g** šecera

Priprema

Kikiriki kratko ispržiti na suvo u teflonskom tiganju, pa samleti.

Penasto umutiti jaja sa šećerom, dodati jogurt, vanile, prašak za pecivo i ulje. Umutiti u kompaktnu smesu.

U nauljenu tepsiju reži kora, staviti nekoliko kašika fila i posuti mlevenim kikirikijem, zatim opet kora, fil, kikiriki...i završiti korom.

Iseci baklavu na kocke i peci na 180 C, dok lepo ne pocrveni. Ohladiti. Za sirup prokuvati vodu i šećer i kad pocne da vri, ostaviti još 3-5 minuta. Dodati sok od 1 limuna i par kolutova. Hladnu baklavu zaliti mlakim šerbetom i ostaviti da upije.

Savet

P.S Recept sam dobila od moje Ljike, cimerke iz bolničke sobe..Ljubim te,Ljike!!!