Šeherezadina baklava

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za baklavu
- **300 g**oraha
- (pola mlevenih pola seckanih)
- **300 gSunoko šecera**
- **100 g**prezle
- **1,5 dl**ulja
- **75 g** maslaca ili margarina

Za sirup:

- **500 gSunoko šecera**
- **1 kesica**vanili šecera
- **1**limun - sok
- **1**limun narezan na kriške
- **500 ml**litre vode

Priprema

Tepsiju podmažite uljem i stavite jednu koru, malo je poprskajte uljem, na nju stavite drugu koru, opet je malo poprskajte i tako cetiri puta. Na cetvrtu koru stavite orahe, **Sunoko šecer** i prezlu, zatim koru poprskanu uljem, opet orahe, Sunoko šecer i prezlu, sve dok se orasi i kore ne potroše.

Za kraj stavite cetiri prazne kore samo malo poprskane uljem i sve prelijte rastopljenim maslacom ili

margarinom. Baklavu isecite po želji i onda je prekrijte jednom celom korom da bi cvrsto držala one isecene da se ne dižu tokom pecenja.

Rernu zagrijte na 250 C i odmah smanjite na 160-170 C da se polako pece otprilike 35-40 minuta.

Sa pecene baklave prvo sklonite gornju koru pa celu baklavu malo poprskajte hladnom vodom da bi ostala mekana. Zatim je zalijte sa sirupom, ali oprezno: ili vruca baklava i hladni sirup ili hladna baklava i vruci sirup!

Sirup lagano kuvajte sa sokom od limuna i isecenim limunom. Poslužite sa osmehom!

Savet