

## ***Burek baklava***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gkora za pitu
- **150** gplazma keksa
- **300** goraha

#### **Za sirup:**

- **700** gšecera
- **3** kesicevanilin šecera
- **1/2** l vode
- **1** limun

### **Priprema**

Prvo skuvati sirup i ostaviti da se ohladi. U secku samleti orahe i plazmu zajedno, tako što u secka stavimo po tri plazme i po dve šake oraha pa ukljuciti zajedno da se melje. Tako se jako lepo sjedine, a i keks upije ulje koje orah ispusti kad se melje.

Celu meru tako samleti iz nekoliko puta. Nauljiti okrugli pleh. Staviti tri kore tako da pola bude u plehu, a pola kore da viri van pleha. Tim delovima cemo kasnije završiti kolac.

Pouljiti pa staviti još dve kore. Zatim sipati tri šake keksa i oraha, pa pritisnuti dlanovima. Staviti još dve kore, izme?u pouljiti. Zatim tako?e pritiskajuci naneti fil. Na taj nacin utrošiti i kore i fil.

Završiti korom, pouljiti pa one krajeve koje smo ostavili da vire na početku re?anja, preklopiti jednu preko druge u tepsiji. Preliti uljem i blago pritisnuti dlanovima.

Ispeci na 190 C, oko 20 minuta. Vruc kolac, koji veoma podseca na burek, preliti hladnim sirupom.

Ako ne može sav sirup da stane, sipati koliko može, pa posle par sati izbockati nožem na par mesta, do dna tepsije i dosuti ostatak.

Ohladiti skroz i poslužiti se..

**Savet**