

Baklava sa lešnicima i plazmom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** tankih kora za baklavu
- **1 kg** šecera
- **700 g** grubo samlevenih lešnika
- **300 g** mlevene plazme
- **3 kašike** meda
- **250 g** maslaca
- **25 ml** ulja
- **2** pomorandže
- **1 štapić** vanile
- **250 ml** mleka

Priprema

Za nadev: izmešati 250 grama šecera sa lešnicima i plazmom.

Za preliv: sjediniti maslac, ulje, mleko i med (rastopiti)

Za sirup: 750 grama šecera prelići sa vodom (da ogrzne) staviti da provri. Kuvati pet minuta. Staviti u sirup kolute pomorandže i štapić vanile.

Rernu uključiti da se greje na 150 stepeni.

U pleh prvo staviti tri kore pa poprskati sa prelivom, zatim nadevom. Potom, staviti dve kore, preliv pa nadev i

tako do kraja dok ne utrošite materijal za baklavu. (na kraju staviti tri kore i nju preliti prelivom)

Baklavu iseci na kocke ili trouglove pa staviti da se pece u zagrejanj rerni sve dok ne dobije zlatno-bronzanu boju.

Gotovu baklavu preliti toplim sirupom, a kolute pomorandze pore?ati. (štap vanile izvaditi iz sirupa)

Savet

Poslužiti sutradan.