

## **Baklava (6)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** kore za baklavu
- **900 g** mlevenih oraha
- **100 g** seckanih oraha
- **150 g** šecera

#### **Za premaz:**

- **250 g** maslaca
- **200 ml** ulja

#### **Za sirup:**

- **1 kg** šecera
- **1100 ml** vode
- **po želji** limun

### **Priprema**

Za sirup pomešati šecer sa vodom i po želji iscediti sok od limuna, pa staviti da se kuva oko dvadesetak minuta. Treba da se dobije srednje gust sirup.

Mlevene orahe pomešati sa šećerom. Maslac istopiti i pomešati sa uljem. Vrlo je bitno da maslac i ulje budu vrela prilikom premazivanja korica, da bi ostale hrskave.

Kore iseci na velicinu pleha, ja sam koristila pleh velicine 34x30 cm unutrašnja mera.

Podmazati pleh u kojem ce se baklava peci, pa krenuti sa slaganjem. Prvo staviti po tri kore jednu preko druge i svaku premazati sa vrelim maslacem. Na trecu koru posuti seckane orahe i malo šecera. Zatim nastaviti tako što se stavi jedna kora, premazati vrelim maslacem, zatim druga kora, opet premazati, pa posuti mlevenim orasima pomešanim sa šećerom. Nastaviti istim redosledom po dve kore i orasi vodeći racuna da imate ravnomerno materijala do kraja. Za kraj ostaviti tri kore, slagati jednu preko druge i premazivati vrelim maslacem osim poslednje. Poravnati rukama, pa iseci na kocke ili rombove. Zagrejati rernu na 190 C, pa peci baklavu deset minuta. Ako vam se čini da ce baklava biti pretamna, pokriti je sa folijom i nastaviti pečenje. Zatim smanjiti temperaturu rerne na 150 C i peci baklavu 45 minuta. Vrucu baklavu preliti hladnim sirupom i pritisnuti nekim odgovarajucim plehom na najduže desetak minuta. Zatim je ostaviti na hladno da prenoci.

## **Savet**