

Baklava (6)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgkore za baklavu**
- **900 gmlevenih oraha**
- **100 gseckanih oraha**
- **150 gšecera**

Za premaz:

- **250 gmaslaca**
- **200 mlulja**

Za sirup:

- **1 kgšecera**
- **1100 mlvode**
- **po željilimun**

Priprema

Za sirup pomešati šefer 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 šecerom. Maslac istopiti i pomešati sa uljem. Vrlo je bitno da maslac i ulje budu vreli 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 šecerom. Nastaviti istim redosledom po dve kore i orasi vodeci racuna da imate ravnometerno 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. Zagrijati rernu na 190 C, pa peci baklavu deset minuta. Ako vam se cini da ce baklava biti pretamna, pokriti je sa folijom i nastaviti pecenje. Zatim smanjiti temperaturu rerne na 150 C i peci baklavu 45 minuta. Vrucu baklavu prelitи hladnim sirupom i pritisnuti nekim odgovarajucim plehom na najduže desetak minuta. Zatim je ostaviti na hladno da prenoci.

Savet