

Najsocnija baklava :))



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1pakovanje tankih kora
- 300 g sitno samlevenih oraha
- 1 čaša šecera

Fil:

- 3 jajeta
- 1 čaša kristal šecera
- 1 čaša jogurta
- 1 čaša ulja
- 1 prašak za pecivo

Sirup za preliv:

- 4 čaše vode
- 4 čaše kristal šecera
- 2 vanil šecera
- 1 limun

Priprema

Fil: Dobro umutiti jaja sa šećerom (da posvetle), pa dodati jogurt, ulje i prašak za pecivo. Sve dobro umutiti. Ostaviti sa strane.

Sirup: U šerpicu sipati četiri čaše vode, 4 čaše šećera i 2 vanil šećera. Kuvati dok se šećeri ne istope. Dodati sok od jednog limuna. Ostaviti na stranu da se skroz ohladi.

Filovanje: Pomešati orahe sa jednom čašom šećera. U pleh staviti 2,3 kore jednu na drugu, pa premazati fil preko njih, oko pola kutlace ili celu, zavisi kolika vam je kutlaca. Svakako nemojte štedeti fil, bice ga dovoljno :) Tako reajte kore, sa filom izmeu, dok ne utrošite polovinu kora. Kada doemo do polovine kora (odvojiti na pocetku slaganja dve polovine), na sredinu staviti pola kutlace fila, sve orahe sa šećerom, pa još malo fila od gore. Nastavite sa reanjem 2,3 kore-kutlaca fila, 2,3 kore-kutlaca fila dok ne utrošite sav fil i kore (završiti sa korama).

Kada je baklava nafilovana, iseci je na kocke proizvoljne velicine. Staviti je zagrejanu rernu na 220 stepeni i peci dok ne dobije zlatno braon boju. Kada sam je ja pravila ispalo mi je 30 parcadi, velicine oko 5x5 cm (po slobodnoj proceni :D)

Vrelu baklavu, tek izvaenu iz rerne, ravnomerno prelitati sa ohlaenim sirupom. Posebno obratiti pažnju da ivice baklave budu dobro natopljene, kako bi omekšale. Ostaviti baklavu da odstoji na hladnom, dok ne upije vecinu sirupa, pa služiti. Prijatno! :)

Savet

Baklavu pei u plehu takve veliine da jedna kora pokrije ceo pleh. Tj. da su dimenzije kora iste ili približno sline dimenzijama pleha. Tako e baklava biti sona i visoka kao na fotografiji.