

Livena baklava



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za baklavu:

- 10jaja
- 10 kašikašecera
- 5 kašikagriza
- 5 kasikabrašna
- 300 gmlevenih i seckanih oraha

Za šerbet:

- 1 kgšecera
- 800 mlvode
- 1 kesicavanilin šecera
- 1limun

Priprema

Umutite 10 belanaca, pa ih pomešajte sa 10 penasto umucenih žumanaca i 10 kašika šecera. Masu dobro umutite mikserom, a nakon toga je podelite na 2 jednaka dela.

U 1 deo dodajte orahe i griz, a u drugi deo brašno i dobro promešajte.

Tepsiju srednje velicine obložite papirom za pečenje i ulijte prvo masu sa orasima, a preko masu sa brašnom. Pecite u rerni kao pantišpanj (ja sam pekla 20 minuta na 180°C).

U meuvremenu pripremite šerbet tako što cete u vodu usuti sav šećer i sačekati da provri. Posle 5 minuta dodati kesicu vanil šećera i dobro oprani limun isecen ka kolutove. Baklavu nalivati dok je topla, sa vrućim šerbetom.

Savet

Da bi se belanca lepo umutila, koristite jaja na sobnoj temperaturi i lupajte u istom smeru.