

## ***Kokos baklava s limunom***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** kora za baklavu
- 5jaja
- **2 šolje (2 dl)**šecera
- **1 šolj**aulja
- **1 šolj**jogurta
- **200 g**kokosovog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

#### **Za preliv:**

- **400 g**šecera
- **500 ml**vode
- **1 kesica**vanilin šecera
- 2limuna

### **Priprema**

Umutite jaja sa šećerom. Dodajte ulje, jogurt, kokos pomešan sa praškom za pecivo i sve dobro promešajte.

Pleh podmažite, obložite ga pek-papirom i stavite dve kore pa premažite filom. Opet stavite dve kore, pa fil, sve dok ne potrošite sve sastojke. Na kraju prekrijte sa tri kore. Isecite na kocke ili po želji pa premažite uljem.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 40 minuta.

Dok se baklava pece pripremite šerbet. Stavite vodu i šećer da provri i kuvajte 10 minuta. Pred kraj dodajte vanilin šećer, sok od jednog limuna i kuvajte još minut-dva.

Pecenu baklavu ohladite, prelijte vrućim prelivom i ostavite da upije.

Ohladite u frižideru, a pre služenja ukasite kolutovima limuna i poslužite.

### **Savet**