

Posna baklava sa orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za baklavu
- **500 g** mlevenih oraha
- **300 g** kristal šećera
- **2 kesice** vanilinog šećera
- **1** limun
- **250 g** margarina
- **5 dl** vode

Priprema

Tepsiju podmazati uljem. Stavite 2 kore, pa red mlevenih ili sitno seckanih oraha, sve dok ne potrošite sve sastojke. Nakon što zavšite re?anje, isecite je na kocke. Preko baklava narendati margarin. Nakon što isecete baklavu stavite je u prethodno zagrejanu rernu i pecite sve dok ne porumeni.

Za to vreme pripremite i sirup: u šerpu uspite 500 ml vode, vanilin šećer i šećer te u smesu sipajte sok od jednog limuna i rendanu koru istog. Nakon što sirup provri smanjite temperaturu ringle i ostavite još neko vreme dok se ne zgusne. Dobijenim sirupom lagano prelijte vrelu baklavu.

Savet

Možete dodati i cimet ako volite.