

## ***Brza baklava***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** kora za baklavu
- **200 g** mlevenih oraha
- **3 kašike** šećera
- **3 kašike** griza
- **1 šoljica** za kafu mlake vode
- malo oraščica
- **1 kesica** vanilin šećera

#### **Za preliv:**

- **500 g** šećera
- **2 vece** šolje vode
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1** limun

#### **I još:**

- **2 šoljice** ulja

### **Priprema**

Izmešati orahe, šećer, griz, vanilin šećer i oraščić i sve sjediniti sa mlakom vodom. Napraviti od te smese oko 6-7 kuglica srednje veličine.

Uzeti jednu koru, preko nje staviti drugu i svaki kraj saviti do pola. Na jednu polovinu staviti jednu kuglicu i razvući je. Saviti u rolnicu. Tako raditi sa svim korama.

Zatim iseci baklavice. Ulje dobro zagrijati i preliti baklavu. Peci na 200 stepeni oko pola sata da dobro porumeni.

Napraviti preliv i ohladiti.

### **Savet**

Vruću baklavu preliti hladnim prelivom. Zatim staviti preko krpu i staviti kesu i pustiti da se dobro ohladi.