# *Baklavice sa varjace*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Za testo:**

- **300 g**mekog brašna
- **100 g**margarina
- **1**jaje
- **120 ml**mleka
- **prstohvat**soli

**Za sirup:**

- **150 g**šecera
- **100 ml**vode
- **1/2** limuna - sok

**Za fil:**

- **200 g**mlevenih oraha
- **100 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **100 g**cokolade

**Za premazivanje:**

- **1**žumance
- **3 kašike**mleka

- **50 g**margarina

## Priprema

Margarin otopiti na laganoj vatri i ostaviti da se prohladi. Zatim sjediniti u dubljoj posudi polovinu otopljenog margarina, mlako mleko, jaje, prstohvat soli i sve lepo umutiti mikserom. Postepeno dodavati brašno sve vreme meseci rukom, dok se ne dobije glatko testo. Umešeno testo ostaviti da odmori oko pola sata, a zatim ga podeliti na 9 jednakih delova i od njih oblikovati male loptice.

Svaku lopticu istanjiti oklagijom na debljinu od oko 1 milimetar i premazati polovinom otopljenog margarina (preostalog od smese za testo). Zatim ih obilno posuti mešavinom mlevenih oraha, šecera, vanilin šecera i rendane cokolade.

Na pocetak svake posute kore staviti usku varjacu, pa motati do kraja, a zatim varjacu izvuci sakupljajuci krajeve rolnice (kako bi se napravili nabori). Na isti nacin pripremiti i preostale rolnice, pa ih poreati u pleh podmazan margarinom.

Umutiti žumanac sa tri kašike mleka, pa njime premazati poreane baklavice. Peci ih u rerni zagrejanoj na 180 stepeni oko 25 minuta.

U meuvremenu, otopiti margarin, pa njime preliti baklavice i vratiti ih u rernu. Peci ih dok ne porumene na istoj temperaturi. Dok se baklavice peku, pripremiti sirup. U suvu šerpu staviti šecer i ravnomerno ga rasporediti po dnu. Zatim zagrevati na umerenoj vatri uz cesto mešanje sve dok ne požuti. Naliti vodom i ostaviti da se karamel sirup skuva. Nakon kljucanja kuvati još nekoliko minuta. Zatim izmaci sirup sa ringle, dodati mu limunov sok i promešati.

Baklave izvuci iz rerne, preliti ih karamel sirupom, pa vratiti da se dopeku još 10 minuta na 180 stepeni. Zatim rernu iskljuciti, a baklave ostaviti još nekoliko minuta u iskljucenoj rerni.

Potom ih izvuci, sacekati da se potpuno ohlade i lepo upiju sirup, pa ih odložiti u frižider.

## Savet