

Baklava sa orasima (3)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**tankih kora
- **400 g**oraha
- **70 g**šecera
- **250 g**margarina

Za šerbet:

- **3 caševode**
- **2 cašešecera**
- **1/2limuna - sok**

Priprema

Polovinu oraha samleti, a pola sitno isecksti i pomešati sa šecerom. Dublji pleh premazati sa par kapi ulja i staviti 2 kore, posuti sa šakom oraha pa pokriti jednom korom i tako dok se ne potroši sav material, na kraju posledni red se pokriva opet sa 2 kore. Ako vire krajevi izvan pleha mogu se saviti. Tako poslagane kore iseci oštrim nožem na romboide ili na kocke. Margatin staviti u šerpici da se otopi i prelitи tako vrue po korama. Baklavu staviti da se pece na 160 C 30 minuta. Kad je ispecena pokriti ostaviti da se hlađi.

Priprema šerbeta: vodu, šecer i sok od limuna staviti u šerpu da se kuva, kada pocne da vri kuvati još 15 minuta.

Vrucim šerbetom preliti ohlaenu baklavu i sacekati da se i šerbet ohladi pa poslužiti...

Savet

Uživajte u sonoj, mekanoj i ne toliko slatkoj baklavi.