

Baklava sa orasima (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gtankih kora
- **400** goraha
- **70** gšecera
- **250** gmargarina

Za šerbet:

- **3** caševode
- **2** cašešecera
- **1/2**limuna - 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 prelitu tako vruce po korama. Baklavu staviti da se pece na 160 C 30 minuta. Kad je ispecena pokriti ostaviti da se hladi.

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 ohlaženu baklavu i sačekati da se i šerbet ohladi pa poslužiti...

Savet

Uživajte u sočnoj, mekanoj i ne toliko slatkoj baklavi.