

## *Baklave na tri nacina*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** tankih kora
- **oko 1 dl** ulja
- **100 g** margarina
- **500 g** šećera

#### **Za I baklavu:**

- **150 g** sitno seckanih oraha
- **30 g** suvog grožđa
- **3 kašike** griza

#### **Za II baklavu:**

- **150 g** suvih šljiva
- **2-3 štangle** čokolade

#### **Za III baklavu:**

- **3 dl** mleka
- **4 kašike** griza
- **3 kašike** šećera
- **1 vanilin** šećer
- **1 jaje**

- oko 200 gocišcenih višanja

## **Priprema**

U suvoj šerpici ispržite 2-3 minuta griz pa sklonite sa vatre. Dodajte orahe i suvo grožđe i promešajte. Raširite jednu koru, poprskajte je sa malo ulja, stavite drugu koru, poprskajte je, pa stavite i trecu koru, poprskajte je, a onda rasporedite polovinu fila. Urolajte i stavite na uljem podmazan pleh. Ponovite postupak sa još tri kore i ostatkom fila.

Suve šljive potopite u toplu vodu da stoje 2-3 minuta, a onda ih iseckajte nožem. Raširite koru, poprskajte je uljem, stavite drugu koru i nju poprskajte pa stavite i trecu koru. Poprskajte je pa duž ivice poređajte suve šljive i narendajte cokoladu. Urolajte i stavite u pleh.

U posudu stavite mleko sa šećerom i vanilom da provri, dodajte griz i kuvajte dok se ne zgusne. Sklonite pa u mlak griz dodajte jaje i dobro izmešajte. Raširite koru, poprskajte je uljem, stavite drugu koru, isprskajte je uljem i stavite trecu koru pa i nju poprskajte uljem. Duž ivice kore nanosite polovinu krema pa poređajte višnje jednu do druge. Urolajte i stavite na pleh. Ponovite postupak sa ostalim korama, nadevom i višnjama.

Kore prelijte otopljenim margarinom i pecite u rerni oko pola sata na 200 stepeni.

Skuvajte sirup sa 8 dl vode i šećerom i vrucim prelijte prohlđene baklave.

## **Savet**