

Baklava sa pudingom



Sastojci

Potrebno je:

- 3 pudinga od vanile
- 1 l mleka
- 4 jaja
- 1 dl ulja
- 1/2 kg kora za baklavu
- 1/2 kg šecera

Priprema

Skuvati 3 pudinga od vanile u 1 l mleka zasladiti po ukusu. Ostaviti da se prohladi.

Umutiti 4 jaja sa 4 kasika šecera, dodati 1 dl ulja.

Reati kore jednu preko druge i svaku mazati umucenim jajima, tako poreati 5 kora. Na petoj kori staviti puding po kraju i uviti u rolat.

Od svih kora prave se 3 rolata zavisno od debljine kara nekad budu i 4 rolata.

Ispeci rolate ali paziti da se ne prepeku samo malo da se zažute. Ostaviti pecene rolate da se ohlade.

Napraviti šerbet od 500 g šecera i 2 čaše od jogurta vode. Od tacke kljucanja treba da vri 2-3 minuta.

Preliti preko rolata i ostaviti da se ohladi.