

Baklava sa jabukama (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** tankih kora, za baklavu

Fil:

- **1 kg** kiselih jabuka
- **1 kašika** šecera
- **1/2** limuna (sok)
- **100 g** mlevene plazme
- **100 g** čokolade
- **100 g** suvog grožđa
- **5 kašika** griza

Sirup:

- **700 g** šecera
- **700 ml** vode
- **2 kesice** vanil šecera, sa ukusom ruma

...i još:

- **250 g** margarina sa ukusom čokolade
- i pomirandže

Priprema

Probajte jedan, sasvim, novi ukus baklave. Za ovu baklavu potrebni su, sledeci, sastojci - tanke kore za baklavu, kisele, izrendane, jabuke, mlevena plazma, suvo grožđe, iseckana cokolada, griz, vanil šećer, sa ukusom ruma i margarin sa ukusom cokolade i pomirandže.

Jabuke ocistiti, krupno izrendati i preliti sa sokom od pola limuna (da jabuke ne potamne). Posuti ih sa kašikom šećera, promešati i ostaviti, da odstoje, 10-ak minuta, da jabuke otpuste sok. Zatim jabuke dobro, rukom, iscediti i staviti ih u dublju posudu. Dodati griz, mlevenu plazmu, suvo grožđe i iseckanu cokoladu. Varjacom sve dobro sjediniti. Uzeti jednu koru, staviti je na radnu površinu i presaviti je na pola (sa uže strane). Na pocetku kore staviti jedan deo fila, pa...

...koru, cvrsto, uviti u rolat.

Uvijeni rolatic staviti u pleh. Nastaviti sa filovanjem rolata, dok ima kora i fila (meni je izašlo 13 rolatica). Poređane rolate iseci na parcice, po želji. Margarin staviti da se, potpuno, rastopi. Sa vrelin margarinom preliti (kašikom) isecenu baklavu i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni.

Pecenu baklavu izvaditi i ostaviti da se ohladi.

Sirup: Šećer i vodu staviti u dublju posudu i staviti na vatru, da provri. Kada, tecnost, provri smanjiti temperaturu i, na tihoj vatri, kuvati 15 minuta (na mom šporetu, na skali od 1-1,5-2-2,5-3, ja sam kuvala na 1,5). Posle 15 minuta skloniti sirup sa šporeta, dodati rum šećer, promešati i preliti, hladnu, baklavu. Ostaviti da baklava upije sirup, pa poslužiti. Najbolje bi bilo baklavu ostaviti preko noci, pa narednog dana poslužiti. Međutim, moja deca nisu mogla da cekaju toliko, pa se kod nas baklava jela još dok je bila topla, sa ocenom da je odlicna.

Savet