

## *Baklava sa svežim smokvama*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **10-taksvežih** smokvi
- **5**palacinki
- **5** kora za pitu
- **200** goraha
- **1,5** l vode
- **1** limun
- **3** cveta anisa
- **10 kašika** šećera (fruktoza)
- **2 kesice** vanil šećera

### **Priprema**

U okrugli pleh ili kalup postaviti pek papir, malo ulja, pa re?ati koru (prethodno skrojenu po meri kalupa), orahe, smokve secene na kolutove.

Palacinka, orasi, smokve, pa dok se ne potroši glavni materijal - smokve i orasi.

Na kraju stavljamo palacinku, lakše ce se seci, prekrijemo je tankom koricom, secemo kocke. Pecemo kao svaku baklavu u zagrejanj rerni na 160C, oko 20 minuta.

Za to vreme, u manju šerpicu sipamo vodu i šećer u koji dodamo cvet anisa i kolutove limuna, da vri do malo gušceg šerbeta. Pecenu baklavu prelijemo šerbetom, ostavimo da sve upije.

Ukrasimo kolutovima limuna i anisom, poslužimo. Miris limuna i anisa i kombinacija smokava i oraha je izvrsna!

## **Savet**

Dužina pečenja zavisi od tipa rerne, ja sam koristila kombinaciju sa ventilatorom.