

Baklava sa kremom

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kora
- 500 g euro krema
- 3 limuna
- 250 g mlevenih oraħa
- 400 g šećera
- 600 ml vode

Priprema

Na prvu koru staviti oraħe, pa staviti drugu koru, pa opet oraħe, oraħe staviti i na trecu. Nanesemo krem na jedan kraj kore, pa uvijemo rolat. Tako sve redjamo dok ne potrosimo materijal.

Stavimo u tepsiju i secemo parcice.

Skuvamo šerbet i kad se ohladi prelijemo ispecenu pitu. A u šerbet stavimo jedan isce?en limun, a ostala dva na kolutove.