

Baklava- trouglovi



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjetankih kora** (za gibanicu)
- **500 gmlevenih oraha**
- **200 gsuvog groža**
- **2 kesicevanilin šecera**
- **1/2 kesicecimeta**
- **1 limun**

Za sirup:

- **1,5 kgšecera**
- **1,2 l vode**

Priprema

U šerpu sipati 1,2 l vode, dodati 1,5 g šecera, promešati i ostaviti da vri 40 minuta. Po završetku ga ohladiti i dodati sok od jednog limuna.

U posudu sjediniti orahe, suvo grožje, vanil šecer, cimet i na sitno izrendanu koru od jednog limuna. Kašikom sjediniti.

Zatim izvaditi korice iz kese i ostaviti ih tako da stoje jedna na drugu. Od kora napraviti kaiševe.

Sledi pravljenje trouglova. Za svaki nam treba po tri kaiša. Spojiti tri kaiša po dužini, jednim krajem malo prekriteri kraj drugog kaiša, da se ne bi razdvajali pri pravljenju trouglica.

Svaki kaiš poprskati uljem, pa polako, kašikom posipati po sredini smesu od oraha.

Uvijati u trougao.

Trouglove reati u uljem podmazan pleh i peci na 200 stepeni dok ne porumene.

im izvadite baklave iz rerne, prelijte ih hladnim sirupom. Ostaviti ih u plehu 20 minuta, da upiju sirup, pa ih okrenite. Ako vam je ostalo sirupa, prelijte ih ponovo. Ostaviti ih još 30 minuta, pa ih prebacite u plasticnu posudu sa poklopcem, da odstoje 24 sata pre služenja.

Savet

Ukusne, sone i veoma slatke baklave za sve ljubitelje slatkisa. Možete ih napraviti i 2 dana ranije, bje još sonije. Prijatno!