

Baklava- trouglovi



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jetankih kora (za gibanicu)
- **500 gm**levenih oraha
- **200 g**suvog grož?a
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1/2 kesice**cimeta
- **1** limun

Za sirup:

- **1,5 kg**šecera
- **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 grož?e, 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 prekriti 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 režati u uljem podmazan pleh i peći na 200 stepeni dok ne porumene.

Šim 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, sošne i veoma slatke baklave za sve ljubitelje slatkiša. Možete ih napraviti i 2 dana ranije, biće još sošnije. Prijatno!