

## ***Baklava (bez kora) sa suvim grožem***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 3 kašikebrašna
- 4 kašikegriza
- 50 g suvog groža
- 50 g keksa
- 100 g cokolade
- 1/2 kesice praška za pecivo

#### **Za šerbet:**

- 400 g šecera
- 6,5 dl vode
- 1 limun

### **Priprema**

Pripremiti sastojke. Belanca odvojiti od žumanaca. Keks iseci na komadice, cokoladu narendati na krupno rende, suvo grože preseći bar na pola.

Belanca umutiti sa šecerom u cvrst sneg, dodati žumanca, pa umutiti mikserom na najmanjoj brzini. Pomešati griz, prašak za pecivo, brašno, suvo grože, keks i cokoladu.

U umucena jaja dodati pomešane suve sastojke (brašno, griz, suvo grože...). Spatulom nežno umešati. uvec pleh nauljiti i posuti brašnom. Dobijenu smesu izliti u uvec pleh. Peci u zagrejanj rerni na 180 C oko 10 minuta, zatim smanjiti temperaturu na 150 C pa peci još oko 5 minuta.

Dok se kora pece, pripremati šerbet. Šecer i vodu staviti da provri, kada provri, dodati limun isecen na kolutove. Kuvati 10 ak minuta.

Gotovu koru izvaditi iz rerne.

Iseci na parcad željene velicine. Preliti šerbetom.

Ostaviti da upije i da se ohladi...

... pa poslužiti :)

## **Savet**

Brz i jednostavan kola. Prijatno