

Baklava (bez kora) sa suvim grožem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **3** kašikebrašna
- **4** kašikegriza
- **50** gsuvog groža
- **50** gkeksa
- **100** gcokolade
- **1/2** kesiceprška za pecivo

Za šerbet:

- **400** gšecera
- **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 zagrejanoj 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