

Posna moja baklava



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kore za pite
- ulje
- **500 g** oraha
- **5 dl** biljne pavlake za šlag
- **100 g** šecera u prahu
- **50 g** griza
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** limun
- **600 g** šecera
- **3 dl** vode
- **5 kesica** vanilin šecera

Priprema

Umutiti pavlaku sa šecerom u prahu i onda dodavati mlevene orahe, 2 vanilin šecera, griz i prašak za pecivo. To je fil koji ide izmedju kora.

Ušpinovati šecer sa vodom, dodati ostatak vanile i limun isecen na kolutove. Ohladiti ga.

Reati baklavu u velicinu pleha kolike su kore. Pouljiti pleh i staviti tri kore, koje su malo isprskane sa uljem. Staviti fil preko trece kore i opet staviti dve kore pa opet fil. Slagati tako dok ne potrošite materijal. Važno je da na kraju budu dve kore. Iseci po želji pitu na kocke ili rombove. Zaliti baklavu malo sa kljucalim uljem i staviti da se pece u predhodno zagrejanu pecnicu na 210 C i peci dok lepo ne porumeni.

Vrucu pitu iz rerne zaliti sa ušpinovanim šecerom koji je hladan. Na ovaj nacin nije potrebno dugo cekati da sirup upije, baš zbog kremastog fila. Dovoljno je sacekati da se ohladi.

Savet

Izuzetno je mekana i sona. Prijatno :)