

Baklava od rogaca



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g gotovih kora
- 1 kiselo mleko
- 3 jajeta
- 300 g šecera
- 125 g rogaca (samlevenog)
- 1 prašak za pecivo

Za preliv:

- 400 g šecera
- 2 vanilina šecera
- 1 dl vode

Priprema

Pomešajte mleko, jaja, šecer, rogac i prašak za pecivo. U podmazan pleh stavite tri kore, svaku prelijte uljem i sve tri ih prekrijte nadevom. Posle stavljajte samo po jednu koru i nadev dok sve ne potrošite. Poslednju koru premažite uljem.

Pecite na laganoj vatri oko cetrdesetak minuta. U me?uvremenu skuvajte sirup od šecera, vode i vanilinog šecera. Tim sirupom prlijte pecenu baklavu.