Baklava sa keksom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za baklavu
- **2 dl**jogurta
- **300 g**šecera
- **2 dl**ulja
- **3**jaja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **200 g** mlevenih oraha
- **300 g**mlevenog keksa

Sirup:

- **500 g**šecera
- **4 dl**vode
- **1 dl**ulja
- **1**limun

Preliv za kore:

- **3 dl**kisele vode
- **1 dl**ulja

Priprema

Sjediniti jogurt, šecer, ulje, jaja, prašak za pecivo, orahe i keks. Pleh podmazati sa malo ulja. Uzeti dve kore, staviti prvu, pa cetkicom premazati sa mešavinom od kisele vode i ulja. Staviti drugu koru, premazati, pa posuti sa filom. Postupak ponavljati dok se ne utroši materijal. Na kraju prekriti sa dve kore, pa iseci na kocke. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni, otprilike oko 25 minuta. Šecer, vodu i limun isecen na kolutove staviti da prokljuca i kuvati 4-5 minuta. Pecenu baklavu preliti sa prohlaenim sirupom.

Savet