

Baklava sa kokosom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za baklavu

Fil:

- **3** jajeta
- **200 g** šecera
- **200 ml** ulja
- **270 ml** jogurta
- **200 g** kokosa
- **1 kesica** praška za pecivo

Sirup:

- **800 ml** vode
- **600 g** šecera

... i još:

- **100 ml** ulja

Priprema

Recept sam videla od Mirsade Beganovic, samo što sam ja sve sastojke pretvorila u merne jedinice (u originalnom receptu sastojci su se merili čašom, pa sam mislila da će mlade domaćice, ovako, lakše da naprave baklavu i da ne razmišljaju da li će im uspeti).

Fil: Ovojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u vanglicu i, uz postepeno dodavanje šećera, umutiti i penasti šam. Dodati žumanca i sjediniti ih sa, umućenim, belancima. Zatim dodati ulje i jogurt, pa i njih dobro sjediniti. Na kraju ubaciti mešavinu kokosa i praška za pecivo. Dobro sjediniti (da vas ne buni dobija se gusta smesa).

Uzeti veliki pleh, od rerne (kod mene je to pleh vel. 30cm x 40cm) i premazati ga uljem. Na radni sto raširiti jednu koru. Preko kore rasporediti deo fila (pomognite se i prstima, zbog gustine fila) i čvrsto uviti u rolat (ne treba savijati ivice kore ka unutra - fil ne može da iscuri). Formirani rolat staviti u pripremljeni pleh. Na isti način uraditi sa ostalim korama i filom.

Poreane rolate iseci na komade (velicina po ukusu) i, kašičicom, preliti ih sa 100 ml ulja. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 170 stepeni.

Sirup: Dok se baklava pece pripremiti sirup. U dublju posudu staviti šećer i vodu, pa staviti na vatru, da provri (s vremena na vreme promešati, da se šećer brže rastopi), na srednjoj temperaturi. Od momenta ključanja kuvati sirup 10 minuta. Skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi.

Kada baklava dobro porumeni izvaditi je iz rerne i preliti sa toplim (ne vrelin) sirupom. Baklavu preliti sirupom iz dva puta. Ostaviti na sobnoj temperaturi da se ohladi, pa je staviti u frižider, da se baklava dobro ohladi i upije sav sirup.

Uživajte u fantasticnom ukusu baklave. Za sve ljubitelje kokosa ova baklava je pravi raj za nepca...

Savet