

Rolovana baklava sa keksom i malinom



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**tankih kora za baklavu
- **300 g**izmrvljene plazme - posne
- **300 g**mlevenih oraha
- **400 g**smrznutih malina
- **250 g**otopljenog margarina

Sirup za prelivanje baklave:

- **600 ml**vode
- **700 g**šecera
- **1**limun secen na kolutove

Priprema

Plazma keks uviti u krpu i cekicem za meso izmrvti. Orahe ocišcene samleti i sjediniti sa keksom. Maline pripremiti smrznute. U malom sudu na vatru otopiti margarin.

Sirup: Odmah skuvati sirup, da bi bio hladan kada se baklava ispece. Staviti šefer i vodu da se kuva. Kada provri, kuvati još 5 minuta, zatim skloniti sa vatre da se ohladi. Može se dodati po želji limun isecen na kolutove.

Odvojiti po 2 kore ako su deblje ili po 3 kore ako su tanje. Na radnoj površini staviti jednu koru, premazati je otopljenim margarinom. Zatim drugu koru složiti, premazati je margarinom.Na zadnjoj kori premazanom margarinom posuti plazmu keks pomešan sa mlevenim orasima orasima. Zatim pri dnu kore po keksu poreati

smrznute maline.

Koru uviti u rolat, malo je suzbiti sa jedne i sa druge strane da ima izgled zgižvanog rolata. etvrtaši kalup podmazati otopljenim margarinom, poreati zgužvane rolate baklave. Nastaviti sa istim redosledom rolanja baklave sve dok ima kora i fila.

Rernu predhodno zagrejati na 200C i peci baklavu oko 20-25 minuta. Pecenu baklavu odmah prelitи ohlaenim sirupom, ostaviti baklavu oko 3h da odstoji kako bi upila sav sirup. Baklavu seci na parcadi i služiti se! Prijatno!

Savet

Baklave je posna i odlina je za post da se malo zasladi. Voe može umesto malina višnja, šljiva suva samo da se malo potopi u toploj vodi. Prijatno!