Posna baklava sa plazmom i orasima

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**tankih kora
- **150 g**posne mlevene plazme
- **200 g**mlevenih oraha
- Za sirup:
- **500 ml**voda
- **500 g**šecera
- **1**limun
- **2**vanil-šecera
- Za prelivanje:
- **150 g**posnog margarina

Priprema

Prvo pripremiti sirup kako bi se dobro ohladio: U šerpu usuti šecer, vanil-šecer, dodati vodu i limun isecen na kolutove. Staviti na vatru, kad prokljuca skloniti sa vatre.

U dublju posudu izmešati plazmu i orahe.

Uzeti koru, presaviti je na pola...

...i niz duž poreati mešavinu oraha i plazme.

Urolati...

...i staviti u pleh.

Postupak ponoviti i sa preostalim materijalom.

Rolate iseci na parcad željene velicine...

...te ih preliti otopljenim margarinom. Ostaviti da odstoje 30 minuta. Nakon toga, ukljuciti rernu i dobro zagrejati. Baklavu peci na 180 stepeni oko 25 minuta.

Gotovu baklavu izvaditi iz rerne...

...i tako vrelu baklavu preliti dobro ohlaenim sirupom. Ostaviti da se ohladi i da baklava dobro upije sirup.

Servirati i uživati u predivnoj baklavi.

Savet

Pravila sam je za slavu i gosti su bili oduševljeni. Probajte. Svima koji danas slave estitam slavu.