

## *Posna baklava sa plazmom i orasima*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gtankih kora
- **150** gposne mlevene plazme
- **200** gmlevenih oraha
- Za sirup:
- **500** mlvoda
- **500** gšecera
- **1**limun
- **2**vanil-šecera
- Za prelivanje:
- **150** gposnog margarina

### **Priprema**

Prvo pripremiti sirup kako bi se dobro ohladio: U šerpu usuti šećer, vanil-šećer, 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 poređati 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, uključiti rernu i dobro zagrijati. Baklavu peci na 180 stepeni oko 25 minuta.

Gotovu baklavu izvaditi iz rerne...

...i tako vrelu baklavu preliti dobro ohlađenim 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 čestitam slavu.