

## ***Baklava od plazma keksa***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Preliv:**

- **1** l vode
- **1 kg** šećera
- **1** limun

#### **Ostalo:**

- **3** jajeta
- **5 kašika** šećera
- **10 kašika** ulja
- **300 g** mljevene plazme
- **1 kg** kora

### **Priprema**

U šerpu staviti vodu i šećer da prokuvaju 10tak minuta. Kad prokljuca dodati sok od limuna i ostaviti minut dva da kljuca. Maci da šporeta da se hladi.

Umutiti jaja sa šećerom, zatim dodati ulje mutiti mikserom na kraju dodati plazmu mutiti dok se smjesa ne sjedini.

Baklavu umotavati u tri kore. Kore jednu po jednu premazivati uljem. Baklavu sjeci odmah i reati u pleh. Pleh obložiti papirom za pecene.

Baklavu peci 30-40 minuta na temperaturi od 200°C. Na kraju preliter hladnim prelivom.

### **Savet**

Kad se pee staviti foliju. Pred kraj peenja skloniti foliju da dobije žukastu boju.