

Posna baklava sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** tankih kora za baklavu

Fil:

- **700** gocišćenih višanja
- **150** gmlevene, posne, plazme
- **100** giseckanih lešnika
- **100** gmlevenih oraha
- **2 kašike** griza

Sirup:

- **700** gšecera
- **900 ml** vode
- **2 kesice** vanilinog šecera sa ukusom ruma

Za premazivanje kora:

- **150 ml** ulja
- **150 ml** gazirane vode

Priprema

Kore podeliti tako, da svaki rolat ima po tri kore. Gaziranu vodu i ulje staviti u manju posudu i dobro sjediniti.

Fil: Višnje staviti u cetku da se odlede. Sacuvati sok, koji su višnje otpustile. U vanglicu staviti višnje, dodati mlevenu plazmu, orahe, lešnike i griz. Dobro promešati. Ako treba dodati malo soka od višanja (meni je trebalo). Treba da se dobije gusta smesa, ali da bude natopljena.

Sirup: Prvo staviti sirup da se kuva, pa praviti baklavu. Šecer staviti u dublju posudu, naliti sa vodom i staviti da se kuva. Povremeno promešati. Kada tecnost provri, smanjiti temperaturu i, na umerenoj vatri, kuvati 10 minuta. Skloniti sa vatre, dodati vanilin šecer sa ukusom ruma, promešati i ostaviti da se ohladi.

Priprema baklave: Na radnu površinu raširiti jednu koru. Silikonskom cetkicom, celi koru, premazati mešavinom ulja i vode. Preklopiti sa drugom korom, pa i nju premazati. Staviti trecu koru, premazati je uljem i vodom, pa na širu stranu (koja je prema vama), pri kraju kore, celom dužinom, rasporediti deo fila. Fil podeliti na onoliko delova koliko imate rolata, da bi bio svuda iste kolicine.

Stranice kora saviti malo ka unutra, pa koru, cvrsto, zaviti u rolat. Rolat prebaciti u, odgovarajuci, pleh, koji je, prethodno, podmazan uljem. Na isti nacin napraviti i ostale rolate.

Napravljene rolate iseci na parcice, pa ih premazati sa ostatkom mešavine ulja i vode. Staviti da se baklava pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni.

Kada baklava dobije lepu, rumenu, boju izvaditi pleh iz rerne. Oštrim nožem odvojiti vec isecene parcice baklave. Baklavu preliti sa ohlaženim sirupom. U pocetku ce baklava "plivati" u sirupu, ali kada odstoji, ona ce sav sirup upiti.

Ohlaženu baklavu staviti u frižider, najmanje tri sata, pa je poslužiti.

Savet