

Baklava sa orasima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kg gotovih tankih kora
- **900 g** mljevenih oraha
- **100 g** seckanih oraha
- **150 g** šecera
- **250 g** maslaca
- **100 ml** ulja

Preliv za baklavu:

- **1** kg šecera
- **po potrebi** voda
- **1** limun

Priprema

Prvo pripremiti preliv. U šerpu sipati šecer i prelitati ga vodom da vode bude 2 prsta iznad šecera. Staviti da se lagano kuva, ne sme biti gust preliv, vec nešto između sirupa i vode. Iseciti limun na kolutove i dodati. Ostaviti da se ohladi. Preliv treba biti hladan, kad se prelije baklava. Ukoliko se odlucite da je radite u okrugloj tepsiji, kore se moraju rezati na veličinu tepsije u kojoj će se peći. U šerpu staviti maslac, na laganoj vatri ga otopiti i staviti unutra ulje. U tepsiju prvo staviti tri kore koje premažete maslacem i uljem (neka ova smesa bude topla, to će dati hrskavost kori), pa na prve tri kore staviti sve narezane orahe. Pa onda stavljamo dve kore, pa smesa maslaca i ulja, pa mljeveni orasi (koje smo prethodne pomešali sa 150 grama šecera). I tako sve do kraja. Na kraju, baklavu pokrijete s tri kore i to tako što svaku, nakon stavljanja, premažete sa maslacem, osim poslednje. Pre rezanja pritisnite baklavu dlanovima i izravnajte sve. Baklavu režemo oštrom i tankim nožem (može i na

kocke.... kako vam lakše). Baklava zatim ide u rernu: prvo desetak minuta na 190 stepeni, dok ne dobije svetlo smeju boju, a onda je 45 minuta pecemo na 150 stepeni. Ako vam se ucini da ce biti pretamna, pokrite je aluminijskom folijom i nastavite je peci. Proverite da li je pecena tako što cete viljuškom razmaknuti baklave i pogledati da li je i dno peceno. Vrucu baklavu zalite hladnim prelivom pritisnete je tepsijom da bi se kore izravnale, ali baklava ne bi trebala biti pritisnuta duže od deset minuta. Baklava je najbolja kad odstoji dan ili dva, na hladnom mestu. Baklavu držite na hladnom mestu, u zatvorenoj posudi ili tepsiji nikako u frižideru, da se preliv ne kristalizira.

Pecena.

Savet