Rolovana baklava sa kiselim jabukama

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**kora za baklavu
- **150 g**seckanih oraha
- **100 g**suvog groža
- **4**jajeta
- **4 kašike**šecera
- **3 kašike**griza
- **3 kašike**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2**kisele jabuke
- **300 ml**ulja

Za šerbet:

- **600 g**šecera
- **500 ml**vode

Priprema

Mikserom umutite 4 jaja i 4 kašike šecera. Dodajte seckane orahe, suvo grože, griz, brašno i prašak za pecivo. Dodajte prethodno oljuštene i krupno izrendane jabuke. Sjedinite sastojke.

Koru poprskajte uljem, pa stavite još jednu koru. I nju poprskajte uljem pa stavite trecu koru. Na jedan kraj kore nanesite prethodno pripremljen fil.

Uvijte u rolat. Ponovite postupak dokle god imate materijala.

Filovane rolate isecite na parcad i poprskajte uljem.

Pecite 30 minuta na 200 stepeni.

Pripremite šerbet od vode i šecera koji kuvate 15 minuta. Ohlaenim šerbetom prelijte baklavu i ostavite da upije šerbet. Servirajte na tacnu i dekorišite po želji.

Savet