

Baklava sa orasima (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za baklavu:

- **500** gkora za baklavu
- **300** gmlevenih oraha
- **150** gkrupnije mlevenih oraha
- **100** gsuvog grož?a
- **1**limun
- **125** gputera
- **50** mlulja

Za preliv:

- **400** gšecera
- **1**vanil šecer
- **1**limun
- voda

Priprema

Duboki pleh podmazati tanko uljem. Maslac istopiti pa umešati u njega ulje. U podmazan pleh staviti tri kore jednu na drugu. Svaku poprskati mešavinom putera i ulja. Na trecu koru sipati orahe, suvo grož?e i rendanu koru limuna.

Na orahe staviti dve kore svaku poprskanu mesavinom ulja i putera. Opet posuti orahe, grož?e i koricu limuna. Re?ati tako dok ima materijala, a na kraju staviti dve poprskane kore i trecu suhu koru. Iseci baklavu na željeni

oblik, a ostatak mešavine putera i ulja ako se ohladila ugrijati pa poprskati isecenu baklavu. Peci u rerni deset minuta na 200°C i još 30 minuta na 180°C da lepo porumeni.

Preliv za baklavu pripremiti pre pravljenja baklave tako što sipate šećer u dublju šerpu i nalijete vode da bude dva prsta iznad šećera. Kad provri kuvati petnaestak minuta. Pred kraj kuvanja dodati vanil šećer, a kad preliv skinemo u njega stavimo kolutove jednog dobro opranog limuna. Ohlađen preliv sipati na vruću pecenu baklavu. Pokriti baklavu dok upije preliv.

Ohladjenu baklavu služiti.

Savet

Jos jedan recept za ovaj omiljeni kolač. Ko voli slađe može skuvati preliv sa više šećera. Takođe ako volite gust preliv kuvajte ga duže (20 minuta).