

Baklava sa suvim kajsijama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za baklavu
- **1,5 dl** ulja
- **200 g** mlevenih oraha
- **100 g** rendane bele cokolade
- **10 kašika** šecera
- **200 g** suvih kajsija
- **2 kašike** prezle
- **150 g** seckanih oraha
- **200 g** putera ili margarina

Za sirup:

- **800 g** šecera
- **6 dl** vode
- **1** limun

Priprema

Skuvati sirup od 800 g šecera, 6 dl vode. Pred kraj kuvanja dodati sok od 1 limuna ostavit da se sirup ohladi. Prva smesa: Pomešati 200 g mlevenih oraha, 10 kašika šecera, 2 kašike prezle, 100 g rendane bele cokolade. Druga smesa: Suve kajsije iseckati pomešati sa 150 g seckanih oraha.

Jednu koru premazati sa uljem, posuti sa prvom smesom, staviti preko drugu koru, posuti prvom smesom i na

jednom kraju kora staviti drugu smesu od suvih kajsija. Urolati i staviti u podmazan pleh. Tako uraditi sa svim korama i smesama. Rolate iseci. Puter ili margarin istopiti da bude topao i zaliti isecenu baklavu narocito na secenim delovima. Peci na 170 stepeni da dobije zlatno braon boju i pecenu toplu baklavu zaliti sa hladnim sirupom i ostaviti da se ohladi.

Savet