

# **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 ostaviti 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**