

Lažna baklava (2)



težina: **srednje**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6kora za pitu
- 3jajeta
- 6 kašikašecera
- 3+2 kašikeulja
- 1 vecazelena jabuka ili 2 manje
- 200 gmlevenog oraha
- 3 kašikebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1vanil šecer
- 50 gpšenicnog griza

Šerbet:

- 200 gšecera
- 300 mlvode
- par kriškicalimuna

Priprema

Umutiti dobro cela jaja sa šecerom, zatim dodati rendane jabuke, orahe, pšenicni griz, 3 kašike ulja, vanil šecer i prašak za pecivo, sve dobro srediniti, zatim dodati brašno na kraju. Treba da se dobiješ smesa ko ja je srednje gustine.

Tepsiju premažemo uljem, zatim stavimo jednu koru koju poprskamo uljem, zatim drugu koru koju takoe poprskamo uljem i stavimo trecu koru na koji izlijemo smesu od jaja. Na tu smesu stavimo koru, poprskamo je uljem, zatim drugu koru koju isto poprskamo uljem i trecu koru koja se takoe popraska uljem. Smesu stavimo da se pece na 200 stepeni nekih 20 minuta dok ne porumeni. Kada je peceno izvadimo da se kolac ohladi i stavimo da se skuva šerbet.

Šerbet: u šerpu stavimo vodu, šećer i limun da provri, kuvati oko desetak minuta na laganoj vatri. Vrucim šerbetom prelići hladan kolac koji predhodno isecemo na kockice željene velicine. Stavimo da se ohladi i upije šerbet.

Savet

Uživajte.