

Baklava sa lešnikom i plazmom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **400** gmlevenog pecenog lešnika
- **250** gmlevene posne plazme
- **150** gšecera
- **100** mlulja
- **2**vanil šecera

Preliv:

- **300** gšecera
- **400** mlvode
- **2** kriškelimuna

Priprema

Samleti pecene lešnikom i posnu plazmu, pomešati ih sa vanil šećerom i obicnim šećerom. Pocijemo sa slaganjem baklava: na pouljenom plehu stavimo prvu koru na koju nakapamo malo ulja, zatim stavimo drugu koru. Na drugu koru stavimo deo fila. Podelimo fil na onoliko delova koliko imamo kora, na desetak delova obicno, jer na svaku sledecu koru se stavlja po deo fila, samo ostavimo dve kore koje idu odozgor na kraju. Slažemo baklavu dok ne potrošimo sve sastojke. Kada završimo sa slaganjem nakapamo malo ulja odozgor i isecemo baklave na kockice željene velicine. Pecemo na 200 stepeni oko 20 minuta. Kada se baklava ispece pokrijemo krpom i ostavimo da se ohladi. Za to vreme kuvano preliv na sledeci nacin: stavimo šećer i vodu da provre, kuvamo desetak minuta, pred kraj kuvanja dodamo kriške limuna. Vrucim prelivom prelijemo hladnu baklavu. Najbolje je da baklava ostane preko noci kako bi lepo upila preliv.

Savet