

Rolovana baklava



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Kore:

- **10** tankih kora za pite i baklave

Fil:

- **500 g** mlevenih oraha
- **100 g** maslaca
- **4** jajeta
- **4** kašike šecera
- **1** kesica prsaška za pecivo

Preliv:

- **600 ml** vode
- **800 g** šecera
- **1** limun
- **2** kesice vanilin šecera

Priprema

Umutiti jaja i šećer. Dodati ulje, orahe i prašak za pecivo. Sve zajedno umutiti dok se ne dobije jednolicna smesa. Otopiti maslac i s njim mazati svaku koru. Na pocetak svake kore stavljati malo nadeva i rolati. Koru rolati po široj strani da bi bilo manje testa. Složiti rolice u pleh rezati na cca. 6-7 cm i premazati ostatkom otopljenog maslaca. Na 180 C peci oko 30 minuta. Hladni preliv prelivati po vrucoj baklavi ili vruci preljev po hladnoj baklavi. Ostaviti nekoliko sati da baklava upije preljev. Posluživanje.

Savet