Baklava (2)

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg kora za baklavu

Za agdu/sirup:

- 1 kg šecera
- 800 ml hladne vode
- prstohvat mlevenog karanfilica
- prstohvat mlevenog cimeta
- 1/2 limuna isecenog na kolutove

Za premazivanje kora:

- 300 g margarina
- 30 ml ulja

Za posipanje kora:

- 400 g mlevenih oraha
- 30 g griza
- 1 vanil šecer
- 30 g suvog groža
- 100 ml tople vode
- 3-4 kapi ekstrakta ruma

Priprema

U vecu šerpicu staviti šecer, doliti vodu i dobro izmešati kako bi se šecer istopio. Staviti na plotnu i zagrevati na najvišoj tmperaturi. Kada provri, smanjiti temperaturu za dva nivoa, dodati limun i zacine i pustiti da vri još 10 minuta.

Iskljuciti ringlu i odložiti šerpicu da se agda ohladi.

Hladnu agdu staviti u frižider ili zamrzivac (nakratko).

Kore iseci na cetiri jednaka dela. Pokriti ih vlažnom krpom ili plasticnom folijom, kako se ne bi sušile u toku rada.

U toplu vodu dodati ekstrakt ruma i potopiti suvo grože, kako bi malo nabubrilo. Ostaviti desetak minuta, pa ocediti od viška vode i pomešati sa orasima, grizom i vanil šecerom.

Na manje kocke iseci margarin, staviti u manji loncic, doliti ulje i otopiti na laganoj vatri, uz redovno mešanje. Bitno je da je margarin tokom rada (premazivanje kora) uvek topao.

Prvi list kore premazati toplim margarinom. Na njega staviti drugi list, pa premazati margarinom i posuti nadevom, celom dužinom. Na tako pripremljenu koru staviti treci list i premazati margarinom, pa posuti nadevom, celom dužinom, vodeci racuna da donji, pocetni deo bude malo više posut. Na drugu koru uvek pospite za nijansu manje nadeva u odnosu na trecu, koja treba da bude potpuno prekrivena orasima... Kore motati u oblik trougla. Prilikom 2.-3. preklapanja, koru opet malo namazati margarinom. A, isto uciniti i kada baklava bude zamotana, tako što treba ceo trouglic blago namazati.

Reati u pleh od rerne, stvarajuci kvadratne oblike.

Znaci, duž ivica pleha reati duže stranice trouglova. Ponavljati postupak dok ima materijala. Od ove kolicine namirnica dobije se 17 vecih trouglova.

Pošto je polovina svakog trougla sasvim dovoljna za poslužiti se može se racunati na 34 baklave.

Pleh staviti u ugrejanu pecnicu na 170º C, i peci 25-30 minuta, dok ne baklave ne budu boje crvenog zlata.

Izvaditi pecene baklave, pa svaku odmah umociti u hladnu agdu, okrenuti je 2-3 puta i sve dok se cuje zvuk cvrcanja pustiti da se „napija sa svih strana". Otprilike, 5-6 prevrtanja. Odložiti u vecu tepsiju ili namensku posudu.

Nakon 10-ak minuta baklave preliti ostatkom agde, pokriti pamucnom krpom, odložiti ih u hladniju prostoriju (nikako frižider) i ostaviti 24 sata. U toku 24 sata baklave okrenite dva puta, kako bi se što bolje i ravnomernije „napile sirupa".

Baklave služiti hladne prelivene agdom.