

Božicna baklava

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg tankih kora
- 500 g mlevenih oraha
- 300 g sitno seckanih suvih smokava
- 300 g suvog grožđa
- 1 kg šecera
- 4 čaše vode
- sok od 1/2 limuna
- malo ulja

Priprema

U podmazan pleh stavimo tri kore, poprskamo kore sa malo ulja, pospemo orahe, seckane smokve i suvo groždje, zatim stavimo dve kore, pa ponovimo postupak sve do kraja, s tim da na kraju ostanu tri kore, kojima ćemo prekriti kolac.

Kolac isecemo na kocke i pecemo na temperaturi od 200 stepeni, dok kolac ne bude zlatno žute boje.

Dok se kolac pece, kuvamo sirup za preliv.

U šerpicu stavimo šecer i vodu da se ušpinuje.

Kada se ušpinuje dodamo sok od pola limuna i sklonimo sa vatre. Kolac prelijte ovim sirupom odmah, nakon što ga izvadite iz rerne, dok je još vruć i ostaviti da odstoji dva do tri sata.