

Baklava kolac, posni kolac na vodi



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 šoljice pšenicenog griza
- 2 šoljice brašna
- 1 šoljica šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 g suvog groža
- 70 g mlevenih oraha
- 1/2 pomorandže - sok
- 1 šoljica kisele vode
- 3 šoljice mleke vode
- 30 g mlevenih oraha

Sirup:

- 1/2 pomorandže - sok
- 3 šoljice vode
- 3 šoljice šecera

Priprema

Pomešati prvo griz, brašno, šećer, vanil šećer, prašak za pecivo, mleveni orah. Suvo grože potpiti u sok od pola pomorandže i malo vode. Da odstoji sat vremena.

Dodati vodu, kiselu vodu i suvo grože koje ste malo ocedili. Sve dobro izmešati.

Staviti u okrugli pleh od 26cm. Tako ostaviti 5 minuta. Pece se na 180 stepeni. U zavisnosti od rerne oko 25 minuta ili malo duže. Probajte cackalicom. Vreo kolac isecite na kocke.

Vreo kolac se prelija vrelinim sirupom. Stavite u šerpicu vodu, šećer i sok od pola pomorandže. Kada provri kuvajte 3 minuta. Tim sirupom prelite kolac. Odmah pospite mlevenim orasima oko 30 grama. Ostavite da se potpuno ohladi i upije sirup. To je oko 3 sata.

Savet

Ovo je jedan od onih posnih kolaa na vodi koji mogu da budu i kola za slave. Jako je kvalitetan. Ustvari svi naši starinski kolai su jako kvalitetni. Ovaj kola datira još s' početka prošlog vekaa pomorandže su se donosile iz Grke ili iz Crne Gore i bile su poslastica u bogatijim kuama.