Grcki punjeni trouglovi

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za baklavu
- **200 g**putera

Fil za punjenje:

- **1 l**mleka
- **200 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1**jaje
- **8 kašika**brašna

Za sirup:

- **400 g**šecera
- **4 dl**vode
- **1/2**limuna

Priprema

Jednu koru uzduž podeliti na 3 dela premazati otopljenim puterom staviti jedan na drugi i uviti u trougao. Tako uraditi sa svim korama. Unutar trougla staviti kuglicu od aluminijumske folije (prilikom pecenja da ostane šupljina u trouglu).

Premazati trouglove otopljenim puterom i peci na 180 stepeni oko 30 minuta da dobiju zlatno žutu boju. Izvaditi iz rerne i preliti toplim sirupom. (kuglice od folije ne vaditi dok se trouglovi ne ohlade). Ostaviti da upiju sirup i da se dobro ohlade pa puniti filom. Napraviti sirup. U posudu staviti 400 g šecera, 4 dl vode i kuvati od kad provri 2-3 minuta. Pred kraj kuvanja dodati sok od 1/2 limuna.

Napraviti fil. U posudu staviti 8 dl mleka da se kuva sa 100 g šecera i 2 vanilin šecera. Umutiti 1 jaje sa 100 g šecera, 8 kašika brašna i 2 dl mleka. Dodati u kuvano mleko i kuvati dok se ne zgusne. Kad se ohladi dodati 125 g umucena putera.

Iz hladnih trouglova ukloniti kuglicu od folije. Fil staviti u špric za šlag i puniti trouglove. Posuti trouglove sa seckanim pecenim kikirikijem. Najbolji su kad odstoje preko noci.

Savet