

Koktel baklava



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**kora za baklavu
- **200 g**mlevenih oraha
- **2 kesice**vanil šecera
- **50 g**suvog groža
- **maloulja**
- **1**limun

Za preliv:

- **2,5 šoljice**šecera
- **1**vanil šecer
- **2,5 šoljice** vode (šoljica 100g)

Priprema

Složite sve kore jednu na drugu pa poprskajte sa malo ulja. Uz ivicu posuti tog mleveveog oraha, a po orasima pola kesice vanil šecera i malo rendane limunove korice. Rasporediti i polovinu suvog grože. Ja sam dva rolata pravila sa suvim grožem, a dva bez.

Uviti u tanak rolat koji oštirim nožem isecemo na parcad širine 2cm. Poreamo ih u tanko podmazati tepsiju. Pecemo baklavu u rerni zagrejanjoj na 200'C oko 25 minuta s tim da na polovini smanjimo temperaturu na 175'C. Kad blago porumeni baklava je gotova.

Dok se baklava pece skuvamo preliv od šecera, vanil šecera i vode. Kad provri kuvati da lagano vri oko 15-20 minuta.

Pecenu baklavu uz pomoc kašike prelivati sirupom.

Ostaviti baklavu da se ohladi pa je onda služiti.

Kolicina preлива nije velika jer baklava ne treba da je previše natopljena i prenećena.

Savet

Na Veliki petak obino pravim neku vonu pitu ili koktel baklavu. Koktel baklava je veoma zgodna za razne prilike jer je em veoma ukusna em laka za služenje i konzumiranje, jedna baklava jedan zalogaj.