

Baklava trouglici sa orasima i suvim vocem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12 komada** gotovih kora
- **150 g margarinasa** ukusom vanile
- **250 g** mlevenih oraha
- **150 g mešanog** suvog voca
- (suvo grozdje, kajsije, brusnice)

Za sirup:

- **250 g** šecera
- **250 ml** vode
- **1/2 limuna** isecen na kolutove
- **2 kesice** vanil šecera

Priprema

Suvo voce natopiti u malo vode i ostaviti da odstoji dok podelite kore. Voce ocediti od vode i sitno iseckati. Margarin otopiti i prohladiti. Uzeti 3 kore i složiti jednu na drugu. Preseci nožem da se dobiju tri trake.

Uzeti jednu traku i razdvojiti kore. Prvu traku namazati rastopljenim margarinom. Preko staviti drugu koru (traku) premazati margarinom. Staviti trecu traku. Na jedan kraj posuti mlevene orahe i dodati 1 kašiku sitno iseckanog suvog voca.

Presaviti traku tako da se nadev preklopi i formira trougao. Nastavit sa motanjem dok ne dobijete trougao.

Ponoviti postupak sa preostalim trakama. A zatim i sa preostalim korama. Tako da dobijete 12 trouglica.

Trouglice poredjati u pleh i peci na 200 C oko 20 minuta.

Od vode, šecera, vanil šecera i limuna skuvati sirup. Kad sirup provri, kuvati još oko 7-8 minuta.

Prohlaenu baklavu preliteri vrućim sirupom i ostaviti nekoliko sati da dobro upije.

Služiti trouglice i uživati u lepom ukusu!

Savet