

## ***Baklava sa lješnjacima i plazmom***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** kora za baklavu
- **300 g** mljevenih lješnjaka
- **200 g** mljevene plazme
- **100 g** suvog groža
- **3 kašikeruma**
- **4 kašikešecera**
- **2** vanilin šecer
- **100 ml** ulja
- **mal** vode

#### **Sirup:**

- **700 g** šecera
- **800 ml** vode
- **1** vanilin šecer
- **1** limun

#### **I još:**

- **150 g** maslaca

### **Priprema**

Sastojke za sirup pomešati i staviti da kuva. Od momenta ključanja, smanjiti T, pa kuvati još 15 minuta. Ubaciti limun narezan na ploške. Lješnjake propržiti i samleti. Pomešati sa šećerima, mljevenom plazmom, uljem i malo vode, da se dobije kompaktna smesa. Dodati suvo grože prethodno potopljeno u rum i oceeno.

Podeliti kore za baklavu, za svaku rolnicu po dve. Premazati koru otopljenim maslacem, staviti drugu, premazati i na širi kraj staviti nadev. Zarolati cvrsto i staviti u podmazan pleh. Kad se potroši sav materijal, premazati maslacem i narezati baklavu, pa staviti peci u zagrejanu pecnicu, prvih 10 minuta na 180 stepeni, a potom na 150, da fino porumeni. Vrucu baklavu zaliti mlakim sirupom i ostavit da upije preko noci, najbolje u frižideru.

## **Savet**