

Brza baklava bez kora



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4jaja
- 300 gšecera
- 2 kesicevanilin šecera
- 2 dlulja
- 2 dlmleka
- 2 kašikekisele pavlake
- 150 gbrašna
- 170 ggriza
- 200 gmlevenih oraha
- 100 gseckanih oraha
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za sirup:

- 8 dlvode
- 300 gšecera
- 1/2limuna

Priprema

U posudu staviti 4 jaja, 2 vanile i 300 g šecera. Mutiti mikserom da bude penasto, dodati 2 dl ulja, mutiti pa dodati mleko, kiselu pavlaku, griz, brašno, mlevene i seckane orahe i prašak za pecivo.

Dobro umutiti mikserom i staviti u pleh velicine 20x35 cm, prethodno pouljenu i posut brašnom. Pleh staviti u rernu pa ukljuciti na 170 stepeni sa ventilator om i peci oko 40 minuta.

Za to vreme napraviti sirup. Vodu i šecer kuvati od kad provri 2-3 minuta. Pred kraj dodati sok od 1/2 limuna. Toplim sirupom preliti vruću baklavu. Posuti sa mlevenim orasima.

Savet