

Baklava sa jabukama i keksom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **16 listovakora** za baklavu
- **1,2 kg**rendanih jabuka
- **200 g**plazme
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1 kesica**cimeta
- **okvirno 150 ml**ulja
- **150 g**margarina

Za prelivanje:

- **400 g**šecera
- **500 ml**vode
- **1**limun

Priprema

Prvo pravite preliv! U šerpicu sipajte vodu i šecer, kada provri na laganoj vatri kuvati 10 minuta. Iseckati na kolutove limun i staviti u preliv. Ostaviti da se ohladi sa strane.

Jabuke narendati i iscediti od soka. Dodati plazma keks, vanilin šećer i cimet, dobro izmešati. Kore podeliti po 4 za jedan rolat. Prve tri premazujemo uljem, a na četvrtu na jedan kraj u obliku valjka staviti 1/4 jabuka i keksa, urolati i stavljati u pleh. Tako uraditi i sa ostala tri rolata. Istopiti margarin i preliti preko rolata, a rolate iseci na željene dužine. Peci na 200C dok ne porumene, zavisi od Vase rerne minutaža.

Kada su porumenele izvaditi i odmah tako vrele preliti hladnim prelivom. Seci kada se ohladi i dobro upije. Srećno!

Savet

Ja sam ovaj put pravila sa posnom plazmom, a možete i sa mrsnom. Prijatno!