

## **Baklava s ratlukom**



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za fil:**

- **600** gratluka
- **130** gmlevenog lešnika
- **130** gmlevenih oraha
- **200** gšecera
- **120** ggriza

#### **Za sirup:**

- **500** gšecera
- **700** gvoda
- **1**vanil šecer
- **1/2**limuna

#### **Ostalo:**

- **500** gtankih kora
- **200** gmargarina

### **Priprema**

Šecer preliti vodom, a zatim dodati vanil-šecer i sve ušpinovati u sirup. U smesu dodati simun isecen na kolutove i ostaviti da se prohladi.

Pomešati mleveni keks, mlevene orahe, šecer i griz. Svaku kocku ratluka preseci na pola, a margarin otopiti na laganoj vatri.

Odvojiti po dve kore za svaku rolnicu. Staviti na radnu površinu prvu koru, pa je poprskati markarinom. Preko nje staviti drugu koru i nju poprskati, pa preko cele površine posuti cetri kašike mešavine mlevenih oraha, lešnika, šecera i griza.

Na ivici kore poreati ratluk, pa sve cvrstno uviti u rolnicu. Postupak ponoviti dok se ne utroši sav materijal.

Svaku rolnicu iseci na parcice dužine 5 cm. Tako pripremljene baklavice poreati u cetvrtast pleh pa ih premazati ostatkom margarina.

### **Savet**

Specifičnost ovih baklavica je u tome što se ratluk ne otopiti, prilikom peenja, već e zadržati svoju formu.