

## **Rolat baklava**



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Fil**

- **300** goraha
- **4**jajeta
- **4** kašike šecera

#### **Šerbet**

- **800** g šecera
- **1/2** l vode
- **1** limunkora i sok
- **1** vanil šefer

#### **Kore za baklavu**

- **20**kora za baklavu

### **Priprema**

Umutiti 4 jajeta i 4 kašike šecera mikserom, tu dodati 300 g mlevenih oraha. Jedan rolat se pravi od 4 kora tako da se dobiju 5 rolata. Otopiti margarin sa uljem i time premazivati svaku koru. Na zadnju koru staviti fil i uviti u rolat. Pleh u kome se peče baklava premazati otopljenim margarinom. Poreati rolate zaseći ih ukoso i preliti sa ostatkom margarina. Staviti u dobro zagrejanoj rerni na 250 C, a onda smanjiti temperaturu i peci dok baklava ne porumeni. Preliti sa hladnim šerbetom.

**Savet**