

## Car baklava



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **8 listovakora** za baklavu
- **4**jajeta
- **6 kašika**šecera
- **4 kašike**brašna
- **100 g**cokolade za kuhanje
- **250 g**mljevenih oraha
- **1 kašika**ruma
- **125 g**otopljenog putera
- **3 kašike**ulja

### Preliv:

- **600 g**šecera
- **500 ml**vode
- **1**vanilin šećer

## Priprema

Prvo napraviti preliv:kuhati vodu i šećer, pa dodati vanilin šećer i kuhati na laganoj vatri oko 6 minuta. Zatim skloniti sa vatre. Umutiti bjelanca sa 3 kašike šećera. Posebno umutiti i žumanca sa 3 kašike šećera. Sjediniti, pa dodati brašno, ribanu cokoladu, mljevene orahe i rum. Sve lagano izmješati. Pleh premazati puterom, pa redati 4 kore (svaku poprskati sa otopljenim puterom i uljem). Zatim prelići fil, pa redati i preostale 4 kore, koje tako?e premažemo puterom i uljem. Reckavim nožem režemo baklavu uzdužno. Pokrijemo folijom, pa stavimo da se pece na srednjoj temperaturi. Nakon 15-20 minuta izvadimo baklavu, režemo i poprijeko, pa vratimo u pecnicu

bez folije, da se pece dok ne porumeni. Pecenu baklavu zaliti hladnim prelivom, cekati da baklava upije mali dio preлива, pa tek onda zaliti još. Ostaviti da se ohladi, pa servirati.

## **Savet**