

Baklava sa jabukama i orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kore:

- **500 g** kore za baklave

Nadev:

- **500 g** jabuka narendanih
- **200 g** oraha mlevenih
- **200 g** šećera kristala
- **1 kašičica** cimeta
- **2 dl** ulja
- **2 dl** vode

Preliv:

- **700 g** šećera kristala
- **1 l** vode
- **1** limun

Priprema

Jabuke ocistiti i narendati na krupnu stranu rendeta, pa ih poprskati sa limunovim sokom od polovine limuna, da ne pocrne. U šerpu staviti malo ulja, samo da pokrije dno šerpe, pa kad se malo zagreje, izruciti jabuke, dodati šećer i dinstati na lagatom temperaturi. U pocetku ce jabuke pustiti sok, a dinstanjem ce tecnost ispariti. Kada je dobijena dobra gustina, skinuti sa šporeta i u vrucu masu dodati mlevene orahe, pa dobro izjednaciti, da se orasi

"popare". Dodati i kešicu cimeta i izmešati, ostaviti da se nadev ohladi.

Kore raširiti na radnu površinu i iseci na 4 jednake trake po dužini.

Režati 3 trake jednu na drugu, prethodno svaku traku premazati tankim slojem vode i ulja, pa na jedan kraj trake staviti po 2-3 kašičice ohlaženog nadeva. Preklopiti početak trake na trougao, pa ga preklopiti na suprotnu stranu, sve do kraja trake, uvek formirajući trougao. Jednostavniji i brzi način pripreme je da se vodom i uljem premaže cela površina kore, preko nje druga i treća, pa tek onda iseci na 4 trake.

Uvijene baklave stavljati u uljem blago podmazan pleh, režući ih jednu do druge, dijagonalu uz dijagonalu, da se popuni sav prostor u plehu.

Porežane baklave poprskati sa preostalom količinom vode i ulja.

Peci u zagrejanj rerni oko 20-25 minuta na 180 stepeni.

Skuvati sirup od vode i šećera, kada provri kuvati još oko 10 minuta. Na polovini kuvanja dodati drugu polovinu limuna, isecenog na tanke kolutove.

Pecene baklave preliti vrućim sirupom i preko njih staviti kolutove limuna iz sirupa. Ostaviti da se baklave natope i upiju sirup, a posle sat vremena prevrnuti ih na drugu stranu, da se kompletno natope.

Savet