

Baklava sa pistaćima i suvim šljivama

Tradicionalna poslastica u dve različite varijante.

24 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Sastojci:

250 g pistaća
500 g kora za baklavu
100 g Dr. Oetker Mleveni keks za torte i kolače
250 g suvih šljiva bez koštica
250 ml slatke pavlake za kuvanje
125 g margarina sa maslacem

Lajter - sirup od šećera:

500 g šećera
500 ml vode
2 limuna
2 cveta star anisa
100 ml rakije od šljiva
0,5 kašičice cimeta
150 g oraha seckanih

1 Baklava pistaći:

U posudu za mešanje sipati mlevene pistaće i keks, dobro promešati.

U manju šerpu sipati margarin i pavlaku za kuvanje i na umerenoj vatri ostaviti da provri.

Na jednu koru četkicom namazati otopljeni margarin sa maslacem i pavlaku, pa tu koru presaviti na pola i u dnu kore dužinom sipati fil od pistaća i mlevenog keksa, zatim saviti koru u štap. Sve ređati u podmazan pleh. Na kraju premazati mešavinom pavlake i margarina i seći parčiće željene dužine.

2 Baklava sa suvim šljivama:

U šerpu staviti suve šljive, cimet i rakiju i ostaviti da se kuva na tihoj vatri 10 minuta. Procediti i ostaviti da se ohladi, pa pomešati sa seckanim orasima.

Koru namazati uljem, pa je presaviti na pola, a u donji deo kore staviti fil i motati baklavu. Ređati u podmazani pleh i obavezno pre pečenja baklavu nauljiti i iseći parčiće željene dužine.

Peći u zagrejanjoj rerni 15 do 20 minuta na 180 °C.

Ohlađenu baklavu preliteri vrućim lajterom. Ostaviti da se sve ohladi i da baklava upije sirup.

3 Lajter-sirup od šećera:

Staviti 500 g šećera sa 500 ml vode u šerpu i na tihoj vatri pustiti da provri. Kad provri dodati isečen limun na kriške i 2 cveta star anisa, pa kuvati još 5 minuta. (Lajter za baklavu može se skuvati i ranije, bitno je da jedno uvek bude hladno - vrelu baklavu preliteri hladnim lajterom ili obrnuto).