

Baklava sa rozen korama

Sočna baklava na malo drugačiji način

1 Porcija



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Sastojci:

1 pakovanje Dr. Oetker Rozen kore

Potrebno za fil:

400 g oraha mlevenih (sitnijih i krupnijih)

250 g margarina

Potrebno za sirup:

600 g šećera

400 ml vode

2 kesice Dr. Oetker Vanilin šećera

0.5 limuna isečenog na kolutove

1 Filovanje kora:

Pleh dimenzija približnih korama (30 x 20 cm), premazati sa malo ulja. Redjati kore u pleh. Svaku koru ravnomerno posuti sa 400 g oraha, osim poslednje. Pazljivo iseći baklavu na manje kvadrate, zatim na trouglove. Ravnomerno preliti, sa 250 g margarina (prethodno otopljenog). Staviti u rernu, prethodno zagrejanu na 180°C i peći oko 20 do 25 minuta.

2 Priprema preлива:

U odgovarajuću šerpu sipati 600 g šećera, 400 ml vode i 2 Dr.Oetker vanilin šećera. Kuvati oko 15 minuta. Gustina preлива treba da bude ređa od između sirupa i vode. Pred kraj kuvanja dodati 1/2 limuna isečenog na kriške. Pečenu baklavu, dok je vruća, preliti vrelim preливom i ostaviti da se ohladi.