

Rozen baklava sa lešnikom

Probajte recept za sočnu baklavu sa rozen korama, pečenim lešnicima i čokoladom!

14 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 1 pakovanje Dr. Oetker Rozen kore
- 100 g čokolade
- 100 g šećera
- 400 g pečenih, mlevenih lešnika
- 1 kesica Dr. Oetker Cimet šećera
- 1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
- 200 g putera/maslaca rastopljenog
- 400 ml vode
- 400 g šećera
- pomorandža - nekoliko kolutova

- 1** Pripremite fil:
Pomešajte sitno seckanu čokoladu, 100 g šećera, pečeni lešnik, cimet šećer i vanilin šećer.
- 2** Rernu uključite na 180 stepeni. Kore izvadite iz pakovanja pa po potrebi iskojite prema posudi za pečenje.
- 3** Puter rastopite, pa premažite posudu za pečenje u tankom sloju. Postavite prvu koru pa ravnomerno pospite pripremljenim filom od lešnika. Pokrijte sledećom korom pa ponavljajte sve dok imate kora.
- 4** Na kraju, baklavu isecite ostrim nožem pa prelijte preostalim puterom i pospite filom ako je ostalo. Pecite 25 minuta u zagrejanoj rerni.
- 5** Dok se baklava peče, pripremite sirup: pomešajte 400 ml vode, 400 g šećera i kolutove pomorandže i kuvajte na srednjoj jačini 10-ak minuta. Skuvanim sirupom prelijte vruću baklavu (vruć sirup na vruću baklavu) i ostavite da se ohladi pre serviranja.