

Sočna baklava s čokoladom, orasima i keksima

Baklava je prava delicija orijentalne kuhinje, a ovdje možete vidjeti jednostavan recept za s orasima, čokoladom i keksima. Također je odlična i s lješnjacima!

Sastojci:

Sastojci za baklavu:

- 10 kora za savijače
- 150 g mljevenih oraha ili lješnjaka
- 100 g mljevenog keksa
- 100 g sitno naribane čokolade
- 50 g čokolade u prahu
- 1 žličica cimeta
- prstohvat soli
- 2 vanilin šećera
- 250 g maslaca
- 2 jaja

Preljev (sirup):

- 500 ml vode
- 350 g šećera
- sok od 1 većeg limuna

Priprema: Najprije pripremite sirup. Vodu i šećer kuhajte na laganoj vatri 10-ak minuta. Dodajte limunov sok, maknite s vatre i ostavite da se potpuno ohladi.

Za pripremu baklave, maslac zagrijte na laganoj vatri tako da se topi. Ostavite ga sa strane da se malo prohladi. U većoj zdjeli pomiješajte mljevene orahe ili lješnjake, naribanu čokoladu, čokoladu u prahu, vanilin šećer, cimet i sol. Dodajte maslac (odvojite 4 žlice sa strane) i sve promiješajte pa dodajte žutanjke. Bjelanjke izmiksajte u čvrsti snijeg pa umiješajte u smjesu. U zdjelicu pripremite mješavinu mlijeka i ulja za prskanje kora, sve skupa cca 1 dl.

Za slaganje baklave trebat će vam 10 kora, cca 500 g. Veći lim za pečenje namastite i položite na njega jednu koru. Koru uz pomoć kista poprskajte pripremljenom mješavinom pa prekrijte drugom korom. Preko kore tanko razmažite $\frac{1}{4}$ nadjeva. Nastavite tako slagati kore i nadjev. Trebate imati ukupno 5 redova kora i 4 reda nadjeva.

Baklavu prije pečenja izrežite na trokutiće i premažite otopljenim maslacem kojeg ste odvojili. Baklavu pecite 30 minuta na 170°C, dok lijepo ne porumeni. Pečenu, vruću baklavu zalijte ohlađenim sirupom i ostavite da se upije. Baklavu zalijevajte šefljom u nekoliko navrata tako da se svi slojevi dobro natope. Baklavu prije posluživanja ohladite na sobnoj temperaturi, a zatim i u hladnjaku.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)