

Najbolji recept za sočnu baklavu s orasima

Baklava s orasima, sočna i slatka, jednostavno savršena! Ovaj nadaleko poznati kolač s orasima nekima se čini prekomplikiran napraviti, no baklava je zapravo jedna od najjednostavnijih slastica koju možete ispeći, osobito ako je pripremate s gotovim korama

Sastojci:

Sastojci za baklavu:

- 500 g kora za savijače
- 500 g oraha
- 180 g maslaca

Sastojci za agdu:

- 1200 ml vode
- 800 g šećera
- sok od 1 limuna

Priprema: Orahe sameljite i podijelite ih na 6 jednakih dijelova. Ovaj dio možete preskočiti i odokativno dodavati orahe, ali ja volim da svi slojevi budu jednaki pa ih uvijek izvažem. Ako želite da baklava malo hrska pod zubima, dio oraha sameljite (350 g), a manji dio oraha (150 g) nasjeckajte. Kore izrežite prema veličini kalupa u kojem ćete peći baklavu. Ja sam koristila gotove kore, u paketu ih je bilo 9. Prerezala sam ih po pola tako da sam ukupno dobila 18 kora. 4 kore sam koristila za dno baklave, 4 za vrh baklave, a ostatak od 10 kora koristila sam za središnji dio baklave (5 slojeva po 2 kore). Vi sebi prilagodite broj kora ovisno o tome koliko ih dobijete u paketu jer broj kora uvijek varira, ovisno o proizvođaču.

Dno [kalupa](#) lagano namastite otopljenim maslacem pa stavite jedan list kore. Premažite ju maslacem i stavite drugi list kore. Ponavljajte postupak tako da na dnu [kalupa](#) ukupno imate 4 lista kore. Sada slažite sloj oraha pa sloj od 2 kore (između ih premažite maslacem), zatim opet sloj oraha pa sloj od 2 kore... i tako dok ne potrošite sve orahe. Na kraju na vrh baklave složite 4 kore koje su vam ostale, svaku naravno opet premažite otopljenim maslacem. Kore će vam najjednostavnije biti premazati [silikonskim kistom](#)

. Sada baklavu izrežite u željene oblike, pravokutnike ili rombove. Premažite ju odozgo ostatkom otopljenog maslaca i stavite u pećnicu zagrijanu na 200°C. Baklavu pecite 25-30 minuta dok ne dobije lijepu, zlatno smeđu boju. Ovisno o pećnici možda će trebati i malo više vremena.

Čim baklavu stavite u pećnicu, krenite s pripremom agde. U veći lonac stavite vodu i šećer. kada voda zakuha kuhajte ju na srednje jakoj vatri 20-tak minuta, dok ne postane sirupasta. Žlicom uzmite malo agde, ohladite ju i probajte. Osjetit ćete kada se počne pretvarati u sirup. Maknite agdu s vatre, dodaje limunov sok pa prelijte njome pečenu balavu. Vruću baklavu, vrućom agdom. Baklavu ohladite na sobnoj temperaturi, a zatim ju spremite u hladnjak. Najbolje je da odstoji u hladnjaku preko noći da se agda dobro upije u sve slojeve baklave. Sljedeći dan poslužite ju uz šalicu kave ili čaj.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)