

Baklava sa svežim smokvama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10-taksvežih smokvi**
- **5palacinki**
- **5 kora za pitu**
- **200 goraha**
- **1,5 lvode**
- **1limun**
- **3cveta anisa**
- **10 kašikašecera (fruktoza)**
- **2 kesicevanil šecera**

Priprema

U okrugli pleh ili kalup postaviti pek papir, malo ulja, pa reati koru (prethodno skrojenu po meri kalupa), orahe, smokve secene na kolutove.

Palacinka, orasi, smokve, pa dok se ne potroši glavni materijal - smokve i orasi.

Na kraju stavljamo palacinku, lakše ce se seci, prekrijemo je tankom koricom, secemo kocke. Pecemo kao svaku baklavu u zagrejanoj rerni na 160C, oko 20 minuta.

Za to vreme, u manju šerpicu sipamo vodu i šefer u koji dodamo cvet anisa i kolutove limuna, da vri do malo gušceg šerbeta. Pecenu baklavu prelijemo šerbetom, ostavimo da sve upije.

Ukrasimo kolutovima limuna i anisom, poslužimo. Miris limuna i anisa i kombinacija smokava i oraha je izvrsna!

Savet

Dužina peenja zavisi od tipa rerne, ja sam koristila kombinaciju sa ventilatorom.