

Baklava sa keksom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za baklavu
- **2 dl** jogurta
- **300 g** šecera
- **2 dl** ulja
- **3** jaja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 g** mlevenih oraha
- **300 g** mlevenog keksa

Sirup:

- **500 g** šecera
- **4 dl** vode
- **1 dl** ulja
- **1** limun

Preliv za kore:

- **3 dl** kisele vode
- **1 dl** ulja

Priprema

Sjediniti jogurt, šećer, ulje, jaja, prašak za pecivo, orahe i keks. Pleh podmazati sa malo ulja. Uzeti dve kore, staviti prvu, pa cetkicom premazati sa mešavinom od kisele vode i ulja. Staviti drugu koru, premazati, pa posuti sa filom. Postupak ponavljati dok se ne utroši materijal. Na kraju prekriti sa dve kore, pa iseci na kocke. Peci u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni, otprilike oko 25 minuta. Šećer, vodu i limun isecen na kolutove staviti da prokljuca i kuvati 4-5 minuta. Pecenu baklavu preliteri sa prohlaenim sirupom.

Savet