

Baklava sa tri fila



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kora za baklavu
- **5** jaja
- **120 g** putera
- **500 g + 12 kašika** šecera
- **3 kašika** mekog brašna
- **300 g** mlevenih oraha
- **1 kašika** kakaoa
- **2 kašika** pšeničnog griza
- **100 g** suvog groža
- **150 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **3** vanilin šecera
- **400 ml** vode
- **1/2** soka od limuna
- **po ukusu** kolutova limuna

Priprema

Kore podeliti na 3 dela, tako da u poslednjem sloju ostanu 4 kore, a u prva dva jednak broj kora. Pripremiti tri fila. Prvi fil: Umutiti 2 jaja i 4 kašike šecera, pa dodati 3 ravne kašike brašna, 2 ravne kašike griza, 1/2 praška za pecivo i suvo grože. Ja sam imala 14 kora, tako da sam za prva dva fila koristila po 5, a za poslednji 4 kore.

Pouljiti pleh od rerne, pa poreati 4 kore. Svaku koru poprskati rastopljenim puterom, pa na petu naneti prvi fil. Ponovo u pleh složiti 4 kore i svaku poprskati rastopljenim puterom, pa na petu staviti drugi fil koji se priprema na sledeci nacin: Umutiti 2 jaja i 4 kašike šecera, pa dodati 250 grama mlevenih oraha, 1/4 praška za pecivo i 1 kašiku kakaa. Na drugi fil ponovo slagati preostale 4 kore, ali tako da se svaka premazuje sledecom smesom: umutiti 1 jaje sa 4 kašike šecera, dodati 150 ml jogurta, 100 ml ulja, 1/4 praška za pecivo, 1 vanilin šecer i 50 grama mlevenih oraha. Iseci baklavu na kocke i blago protresti pleh kako bi kore što bolje upile preliv. Peci oko 30 minuta u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni C. Preliv: prokuvati 500 grama šecera sa 400 ml vode i 2 vanilin šecera, dodati sok od pola limuna i hladnim prelivom preliteri vruću baklavu, ali preliv sipati polako kašikom. Dekorirati limunom isecenim na kolutove, jezgrom oraha i svežom nanom.

Savet