

Korpica Plazma baklave



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g **Plazme Mlevene**
- 750 g vode
- 500 g šećera
- 250 g meda
- 250 g maslaca
- 250 g slatke pavlake
- 200 g seckanih oraha
- 50 g suvog groža
- 10 g cimeta (mlevenog)
- pakovanje kora za baklavu
- 50 g seckanih pistaca
- 1 limun
- 1 pomorandža

Priprema

Stavite u šerpu med, šećer, vodu, limun i pomorandžu i prokuvajte.

Plazmu Mlevenu, orahe, cimet, suvo grože i pistace izmešajte u smesu kojom ćete kasnije puniti korpice.

Maslac i slatku pavlaku zagrejte kako biste njima mogli da premazujete kore.

Kore za baklavu isecite na krugove malo veće od modli u kojima ćete ih peći kako biste mogli da dobijete korpice. Modle namažite maslacem. Reajte kore u modle i tako što ćete svaku premazati zagrejanim maslacem i slatkom pavlakom.

Stavite prvu koru pa premažite, zatim dodajte drugu koru, premažite je i stavite 1/2 supene kašike ranije pripremljenog fila. Ponovo stavite koru, premažite je pa dodajte još jednu koju ćete takođe premazati. Dodajte 1/2 supene kašike fila pa ponovo dodajte koru i premažite je. Na kraju dodajte 3 supene kašike fila. Svaku modlu napunite na isti način.

Stavite modle u rernu koju ste zagrijali na 200 C. Pecite dok ne dobijete lepu zlatno-žutu boju, a zatim smanjite temperaturu na 100 °C i sušite oko 60 minuta.

Po vaenju iz rerne, korpice prelijte sa prethodno pripremljenim sirupom i ostavite da upiju sirup. Kad se ohlade, servirajte.