

## **Baklava bez kora**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za smesu:**

- **4** jajeta
- **1** caša šecera
- **1** cašaulje
- **1** cašabramašna
- **1** caša oraha
- **2** cašepšenicnog griza
- **1** cašamleko
- **1** kesica praska za pecivo

#### **Za sirup:**

- **250** g šecera
- **400** ml voda
- **1** kesica vanilin šecera
- **3** kolutovalimuna

#### **Za posipanje:**

- po potrebi orasi

### **Priprema**

Za smesu: Mikserom umutiti jaja i šecer. Zatim, mikser iskljucitu, umešati ulje, mleko, mlevene orahe, pšenicni

griz, brašno pomešano sa praškom za pecivo i izmešati špatulom kako bi se svi sastojci sjedinili.

Pleh premazati uljem, posuti brašnom i usuti pripremljenu smesu. Peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 30 minurpta.

Za sirup: U šerpu usuti šecer, dodati vodu, vanilin šecer, kolutove limuna i staviti šerpu na vatru. Kuvati 5 minuta od minuta kljucanja. Skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi.

Gotovu koru izvaditi iz rerne.

Mlakim prelivom preliti vrelu koru. Ostaviti da se ohladi i da kora lepo upije sirup.

Posuti mlevenim orasima.

Seci na parcad željene velicine, servirati i послути.

## Savet

Šeer, ulje, brašno, mleko, pšenini griz i mlevene orahe meriti ašom od 2 dl. Fantastinog je ukusa. Probajte, priyatno!