

Baklava Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme pečenja : 25 minuta

Spremno za 45 minuta plus namakanje

Razina : Početnik

Sastojci:

- Kore za savijače 500g
- Orasi 450g
- Maslac, otopljeni 250g
- Šećer 500g
- Med 150g
- Voda 200g
- Sok jednog limuna

Upute

1. Napravite sirup, stavite 500g šećera i 200g vode u lonac i zagrijte do vrenja. Zatim dodajte med i nastavite kuhati otprilike 10 minuta. Dodajte sok limuna, kuhajte još nekoliko minuta, pa maknite lonac s vatre.
2. Stavite orahe u sjeckalicu pa ih grubo nasjeckajte. Trebali biste imati mješavinu mljevenih i malo većih komada oraaha.
3. Premažite kalup dimenzija 25cm x 25cm maslacem. Stavite jednu koru za savijače odrezanu na veličinu kalupa na dno i premažite je maslacem. Na to stavite drugu koru i premažite je maslacem. Stavite još jednu koru i opet je premažite maslacem. Ove tri kore su dno vaše baklave.

4. Pospite tijesto orasima.
5. Pokrijte ih još jednom korom i premažite je maslacem. Ponovite postupak. Sada ove dvije kore pospite orasima.
6. Nastavite slagati po dvije kore, pa orahe na vrh, dok ne potrošite sve orahe. Kada vam nestane oraha, završite baklavu s dvije kore na vrhu, uvijek premazane maslacem.
7. Stavite baklavu u hladnjak da se maslac malo stisne. Oštrim nožem napravite rezove u obliku romba. Pecite na 180°C 20-25 minuta, dok tijesto ne porumeni.
8. Izvadite baklavu iz pećnice i prelijte je toplim sirupom.
9. Pokrijte je aluminijskom folijom i ostavite je da upije sirup nekoliko sati ili preko noći na sobnoj temperaturi.