

Đul baklava



Potrebni sastojci:

- 250 g mješavine sjeckanih i mljevenih oraha
- 70 g mljevenog Plazma keksa
- 1 vrećica Dr. Oetker Creative pudding - okus vanilija kardamom
- 2 kašike šećera
- 2 dl soka cijedene narandže+ 1 dl vode

- 12 listova tanke jufke za baklavu
- 125 g maslaca
- 1 dl vode

Agda:

- 2 dl soka cijedene narandže
- 2 dl vode
- 400 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker vanilin šećera

Priprema:

Za puding zagrijavati 2 dl soka cijedene narandže u odgovarajućoj šerpi. Puding pomiješati sa 2 kašike šećera i 1 dl vode u smjesu bez grudvica. Zakuhati u vrelom soku uz stalno miješanje. Kad je puding kuhan smaknuti sa šporeta i odmah dodati mljevene i sjeckane orahe i mljeveni plazma keks, dobro promiješati i ostaviti da se smjesa ohladi. Ohlađeno podijeliti na 2 jednaka dijela.

Za 1 rolat biće potrebno 6 listova jufke za baklavu, a prave se ukupno 2 rolata. Svaki list premazivati pomoću kuhinjskog kista mješavinom otopljenog maslaca i 1 dl vode. Na premazan 6. list uz kraću ivicu lista formirati rukama valjak od puding smjese sa orasima i zarolati rolat (pogledati slike pripreme). Rolat umotati u prozirnu foliju i ostaviti u frižider dok pripremite i drugi na isti način. Rolate rezati vrlo ostrim nožem na debljinu oko 2 cm (14 komada rolnica od jednog rolata) i rasporediti u odgovarajući podmazan pleh (ja sam radila u četvrtastom plehu 35x20 cm). Prije pečenja rolnice još malo premazati mješavinom maslaca i vode. Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 180°C 30 minuta (ako vam je rerna jača, baklavu prekriti jednim listom jufke prilikom pečenja). Kod ove baklave korice ostaju svjetlije boje nakon pečenja ali su hrskave.

Agda:

Agdu pripremiti čim stavite baklavu da se peče. Sok, vodu i šećer zagrijavati na jačoj temperaturi dok ne prokuva, zatim smanjiti temperaturu da lagano kuha, dodati vanilin šećer i nakon 15 minuta agda je gotova. Mlaka baklava se zaljeva mlakom agdom. Nakon što baklava upije većinu agde može se poslužiti.

Prijatno!