

Baklava



Potrebni sastojci:

- 500 g kora za pite i baklave
- 600 g oraha (400 g mljevenih + 200 g sjeckanih)
- 3 kašike šećera
- 250 g maslaca

Agda:

- 600 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker Vanilin šećera
- 600 ml vode
- 2-3 kašike ružine vodice
- 1 limun izrezan na kolutove

Priprema:

Prvo pripremiti agdu... Vodu sipati u odgovarajuću šerpu i dodati šećer i vanilin šećer. Zagrijavati na jačoj temperaturi dok ne prokuha, a zatim smanjiti temperaturu da lagano ključa i kuhati još oko 15 minuta. Pet minuta prije kraja dodati kriške limuna. Smaknuti sa šporeta i ostaviti da se ohladi. U ohlađeno dodati ružinu vodicu.

Jufka koju sam koristila je srednje tanka (u pakovanju je bilo 14 listova). Kako sam listove jufke rezala na okrugli oblik tepsije, a izrezane ostatke nisam koristila, dodatno sam iz drugog pakovanja jufki iskoristila još 4-5 listova izrezanih na veličinu tepsije (d=32 cm).

Maslac otopiti na laganoj vatri. U mješavinu mljevenih i sjeckanih oraha dodati 3 kašike šećera i promiješati.

Prvu koru smjestiti u tepsiju (d=32 cm) i pomoću kuhinjskog kista poprskati otopljenim maslacem i ravnomjerno razmazati. Preko na isti način slagati još 2 kore. Na 3 kore premazanu maslacem rasporediti 2 šake mješavine oraha i šećera. Preko ide kora premazana maslacem i posipana sa 2 šake mješavine oraha i šećera. Ponavljati postupak dok ne utrošite sve orahe. Za kraj ostaviti 4 kore. Dakle na posljednji sloj oraha ide jedna kora premazana maslacem, pa opet kora premazana maslacem, a zatim treću koru ne premazivati dok ne izrežemo baklavu. Za način rezanja pogledati slike pripreme. Prvo izrežemo polovinu, zatim četvrtine, pa i osmine. Svaki poluprečnik podijeliti na 3 jednaka dijela (oko 5.3 cm) i rezati kako je prikazano na slikama (ja prvo blago sve zarežem, a na kraju režem jako oštrim nožićem... za ovo rezanje nemojte koristiti velike noževe sa debljim sječivom). Izrezanu baklavu prelići sa preostalim otopljenim maslacem. Na kraju sve prekriti četvrtim i zadnjim listom jufke kako se u toku pečenja izrezani listovi baklave ne bi deformisali i uvtali i kako ne bi izgorili.

Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 170°C oko 45-50 minuta ili dok ne dobije lijepu rumenu boju. Onaj zadnji cijeli list sam izvadila 5 minuta prije isteka vremena pečenja i odstranila.

Pečenu baklavu sam prelila ohlađenom agdom 10 minuta nakon vađenja baklave iz rerne.

Kad se baklava ohladi na sobnoj temperaturi prekriti je i čuvati u frižideru do posluživanja. Prije serviranja proći još jednom po rezovima oštrim nožićem.