

Baklava

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

450 g mletých vlašských ořechů

50 g cukru krupice

2 bal Skořicového cukru Dr.Oetker

500 g listového těsta

220 g rozpuštěného másla

350 g tekutého medu

Postup

1. V míse promícháme ořechy, cukr a skořicový cukr. Odložíme stranou pro další zpracování. 2. Těsto rozdělíme na 6 stejných dílů. Každý díl vyválíme na pomoučeném vále na pláty o velikosti 28 x 38 cm, tj. na velikost plechu. Na plech přeneseme jeden plát těsta, důkladně ho potřeme rozpuštěným máslem a stejnoměrně posypeme oříškovou směsí. Takto pokračujeme i s ostatními pláty, jednotlivé vrstvy střídáme - až do spotřebování surovin. Nahoře končíme plátem těsta. 3. Ještě před pečením opatrně nařežeme baklavu na stejnoměrné kousky (trojúhelníčky) tak, abychom neprořízli spodní plát až na plech (med by nám pak protekl). Baklavu dáme péct do předehřáté trouby při teplotě cca 190 °C po dobu asi 40-50 minut. Pečeme dozlatova. 4. Med zahřejeme a ještě horkou baklavu jím rovnoměrně polijeme. Peroutkou med důkladně rozetřeme. Necháme vychladnout a baklavu podle vyznačených porcí dokrojíme.