

# Buter baklava líné Airan

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Ingredience:

1 balíček listového těsta (nebo 2 balení už rozváleného listového těsta - mně to vyjde akorát na plech), 200 g hrubě namletých vlašských ořechů, 300 ml vody, 300 ml cukru, skořice, citronová kůra, šťáva z jednoho citronu

## Postup

Postup přípravy: Smícháme ořechy se skořicí. Přendáme rozválený plát na plech (ideálně je tam 4-5 mm).

Posypeme ořechy a přikryjeme dalším plátem. Nakrájíme na kousky až do dna, aby se lépe propekly. Pečeme ve vyhřáté troubě kolem 25 minut na 180 °C. Z vody a cukru svaříme sirup - originál je hodně hustý, já jsem to odlehčila a vařím jen 20 minut, nakonec přidávám citronovou šťávu a kůru. Zaléváme vařícím sirupem už vychladlé těsto! Necháme vsáknout alespoň do druhého dne.

Je možné místo toho udělat hlemýždě - plát těsta posypeme a zavineme. Poté krájíme kousky o velikost 2 cm a upečeme řeznou stranu.

Pravá baklava je z jiného těsta, které je téměř nemožné udělat v domácích podmínkách, musí se to opravdu umět, toto je velmi zjednodušený recept. Z listového těsta nelze udělat více vrstev, nepropeče se uprostřed (vyzkoušeno). Řekové to dělají i s pistáciemi, turkové s medem, egyptané dávají směs ořechů, libanonci přidávají do ořechové směsi i marmeládu. Je to chuť Jihu a Orientu dohromady.