

Baklava

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Sirup:

340 g cukru

6 lžic medu

340 ml vody

1 lžice citronové šťávy

Těsto:

450 g listového těsta

120 g másla

120 g nasekaných vlašských ořechů

0,5 lžičky skořice

1,5 lžice cukru □ □

Postup

Sirup připravíme smícháním všech surovin, které necháme na mírném ohni rozpustit. Poté oheň zesílíme a necháme sirup vařit až do zhoustnutí. Poté necháme zchladit. Troubu předehřejeme na 180 °C. Máslem vymažeme obdélníkovou zapékací formu o velikosti asi 30x20 cm. Listové těsto rozdělíme na tři části a z každé vyválíme plát. Jeden plát položíme na dno formy. Smícháme oříšky, cukr, skořici a polovinu směsi potřeme na těsto. Pokryjeme dalším plátem těsta a na něj dáme zbylé oříšky. Navrch dáme poslední plát a potřeme ho máslem. Ostrým nožem nařízneme na povrch vzorek diamantu (plát nesmíme proříznout !). Těsto pokropíme vodou a pečeme 30 minut, poté zvýšíme teplotu a pečeme ještě 15 minut, až je moučník křupavý. Hotové vyndáme z trouby a ihned polijeme sirupem. Necháme vychladnout a krájíme.