Baklava

Turecký sladký dezert

Potrebujete:

200 g	mandle
100 g	orechy
100 g	pistácie
	klinčeky
1 lyžica	škorica
50 g	cukor práškový
2 ks	vanilínový cukor
1 ks	žĺtok
300 g	hladkej múky
1 lyžica	citrónová šťava
150 ml	voda
80 g	maslo
150 g	maslo

Postup:

Mandle, orechy a pistácie rozsekáme a premiešame s korením, práškovým a vanilínovým cukrom, rozohrejeme maslo.

Medzitým si pripravíme cesto - múku preosejeme do misy, pridáme rozohriate maslo, citrónovú šťavu, prelejeme horúcou vodou a spracujeme tuhšie cesto, ktoré preložíme na dosku a po kúskoch rozvaľkáme na 10 tenkých placiek.

Všetky placky zarovnáme na rovnaký rozmer štvorca.
Maslom vytrieme menší plech a položíme naň placku z cesta, ktorú pokvapkáme rozpusteným maslom, položíme druhú placku, ktorú pokvapkáme maslom a posypeme orechovou zmesou. Takto postupujeme, až nám zostanú tri placky. Tieto 3 placky na seba zložíme, pokvapkáme zvyšným maslom, vrchnú placku potrieme rozšľahaným žĺtkom a všetky tri placky nakrojíme na štvorčeky. Položíme na ostatné placky a pečieme vo vopred vyhriatej rúre na 190 ° C.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**-**
Čas pečenia:	**- min.**
Teplota pečenia:	**190 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.