



Baklava

Turecký sladký dezert

Potrebuje:

200 g	mandle
100 g	orechy
100 g	pistácie
	klinčeky
1 lyžica	škoric
50 g	cukor práškový
2 ks	vanilínový cukor
1 ks	žltok
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 rozvalkáme na 10 tenkých placy.

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.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	-
<i>Čas pečenia:</i>	- min.
<i>Teplota pečenia:</i>	190 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
