



Баклава со кокос и афион

Ова е рецепт за сочна баклава со кокос и афион, прелиена со фил од јајца и јогурт. Секогаш се добредојдени нови идеи за подготовка на баклава!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **10 лица**

Време на подготовка: **1-2 часа**

Состојки:

- 500 грама кори за баклава
- 200 грама кокос
- 3 лажици афион
- 4 јајца
- 2 пакетчиња ванилин шеќер
- 1 прашок за печиво
- 200 мл. зејтин
- 400 мл. јогурт

За ШЕРБЕТ ќе ви треба:

- 1 лимон
- 800 мл вода
- 1 кг шеќер

Чекор 1

Да започнеме со подготовка на филот. Изматете ги пенесто јајцата, па додајте ги јогуртот и кокосот.

Со бавно матење додајте ги афионот, прашокот за печиво и 1 кесичка ванилин шеќер, и направете рамномерна смеса.

Чекор 2

Намастете ја Ротер тавата и започнете со редување на баклавата. Ставете една кора, па попрскајте ја со масло, потоа друга кора, па попрскајте ја со филот.

Повторете ја истата постапка со сите наредни кори. На крајот завршувате со една кора, па масло, па кора без фил. Доколку корите се многу тенки, ставајте по две кори, наместо една.

Чекор 3

Премачкајте ја горната кора со мешавина од една лажица масло и една лажица вода, а потоа со пластичен нож исечете ја на коцки, па на триаголници.

Печете ја на 160 степени, 30-тина минути, или додека не зарумени.

Потоа извадете ја од рерна и оставете ја сосема да се излади.



Чекор 4

За подготовка на шербетот ставете ги шеќерот и водата да вријат 10 минути.

Потоа тргнете го лонецот од оган малку да се излади (околу 5 минути), па додајте го сокот од 1 лимон.

Чекор 5

Изладената баклава попрскајте ја со другата кесичка ванилин шеќер, па полека, со црпалка преливајте ја со шербетот на цела површина рамномерно.

Чекор 6

Оставете ја да стои, да го впие шербетот барем неколку часа, па потоа сервирајте ја со кругови лимон.

Совет

Оваа баклава, иако е попарена со шербет, е полесна за јадење, заради филот од јајца и јогурт.

Најдобро е ако можете да ја подготвите еден ден претходно, за да можат убаво да се спојат вкусовите!

Користени производи:



Ростер



Лонец



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk