



Баклава со вишни

Баклава со освежителен вкус на вишни кој не смеете да го пропуштите. Оние кои пробаа рекоа дека е најдобра!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **15 лица**

Време на подготовка: **2-3 часа**

Состојки:

За БАКЛАВАТА ќе ви треба:

- 500 грама кори за баклава
- 150 грама мелени ореви
- 150 грама сечкани ореви
- 3 лажици гриз + 2 лажици за вишните
- 150 грама шеќер
- 350 грама вишни

За ШЕРБЕТ ќе ви треба:

- 600 грама шеќер
- 400 мл вода
- 2 ванили
- 1/2 лимон

Ќе ви треба и:

- 250 грама путер

Чекор 1

Прво пригответе го шербетот бидејќи врелата баклава се прелива со ладен шербет. Шеќерот и водата ставете ги да зовријат и варете го шербетот 8 минути откако ќе зоврие.

Додадете ги ванилите и сокот од лимон. Оставете на страна да се олади.

Чекор 2

Оревите сомелете ги поситно и покрупно со сецко. Мелените ореви, шеќерот и 3 лажици гриз измешајте ги во подлабок сад.

Сечканите ореви измешајте ги со исчистените вишни и додадете 2 лажици гриз.

Најдобро е да користите свежи или смрзнати вишни. Не ги препорачуваме вишните од компот. Путерот растопете го.

Чекор 3

Земете една кора, попрскајте ја со путер, па со смесата од мелени ореви. Над неа ставете ја втората кора и повторете. Потоа ставете трета кора, на едниот крај ставете од филот со вишни. Замотајте во ролат. Повторете со сите кори.



Чекор 4

Баклавата исечете ја на парчиња, наредете ја во тавата, прелијте ја со преостанатиот путер и ставете ја да се пече.

Печете прво 10 минути на 200 степени, а потоа околу 40 минути на 150 степени.

Пред да ја извадите баклавата од рерна, рерната вклучете ја повторно на 200 степени 1-2 минути, убаво да се потпече, да крцка.

Чекор 5

Извадете ја и попарете ја со ладниот шербет. Нека отстои неколку часа за да впије од шербетот, па сервирајте.

Совет

Оваа овошна баклава е со посвеж вкус и полесна за јадење. Можете да ја пробате и со кајсии или друго овошје.

Користени производи:



Ростер тава



Делимано Лонец



Кујнски сецко 3 во 1



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