

BAKLAVA SA ŠUMSKIM VOĆEM

Za nadjev:

450 g šumskog voća
150 g šećera

Za sirup:

200 g šećera
200 ml vode
100 g meda
1 štapić cimeta
kora jedne naranče

Za baklavu:

80 g maslaca
100 g oraha
500 g kora za štrudle

U prikladnom loncu pomiješajte šećer i šumsko voće pa kuhajte na umjerenoj vatri dok ne dobijete smjesu nalik džemu.

Za sirup u prikladni lonac stavite vodu, šećer, med, štapić cimeta i koru naranče. Kuhajte dok ne provrije pa smanjite temperaturu i kuhajte dok se sirup ne reducira do polovice.

Namastite i pobrašnite lim za pečenje.

Zagrijte pećnicu na 200 C.

Rastopite maslac.

Na dno kalupa položite dva lista tijesta pa ga premažite maslacem, džemom od šumskog voća i posipajte s malo oraha.

Ponavljajte dok ne potrošite sve sastojke.

Gornju koru premažite maslacem i narežite baklavu prije pečenja.

Pecite je u prethodno zagrijanoj pećnici 40 minuta, dok ne dobije lijepu zlatnu boju i postane hrskava.

Prelijte šećernim sirupom i ohladite prije serviranja.