Baklava

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 12

- Filo těsto 350 g
- Vlašské ořechy 150 g
- Mandle 150 g
- Bílky 2 ks
- Med 3 lžíce
- Mletá skořice 1.2 lžička
- Růžová voda 2 lžíce
- Máslo 75 g
- Krupicový cukr 125 g
- Citronová šťáva 2 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Řecko

Počet porcí: 12

Postup:

Jednotlivé pláty těsta opatrně oddělte a zakryjte vlhkou utěrkou. Ořechy a mandle umelte, část ořechů si nechte na ozdobu. Troubu předehřejte na 200°C. Z bílků vyšlehejte tuhý sníh, přidejte med, mleté ořechy a mandle, skořici a růžovou vodu. Formu nebo menší plech vymažte máslem a střídejte vždy plát těsta potřený máslem a náplň. Zakončete několika pláty těsta promazanými máslem. Pečte asi 30 minut. Mezitím povařte cukr ve 125 ml vody asi jednu minutu, odstavte, nechte trochu vychladnout a vmíchejte citronovou šťávu. Hotovou baklavu vyjměte z trouby a ještě horkou potřete sirupem. Pokladťe ořechy a podávejte po vychladnutí nakrájenou na pravidelné tvary.