

Baclava



De doua lucruri am abuzat in Grecia, in minunatele noastre vacante de vara, la capitolul „dulciuri”. De **cataif** si baclava (si de **inghetata cu smochine** chiar si mai mult, dar fara inghetata chiar nu puteai trai ☺).

Rasfatul a fost mare, dar a echilibrat cu greu restul de 300 si ceva de zile terne si anoste, traite numai cu gandul la aceste explozii de (calorii ☹) si fericire.

Ca sa reinviu un pic momentele alea, mi-am cautat cartea de bucate cumparata la poalele **Muntelui Athos**, o carte ce contine numai retete cu ulei de masline sau masline. Si cum suntem in post, am ales sa fac o baclava cu ulei de masline, care s-a dovedit a fi neasteptat de gustoasa!!!!!! Si zic asta, fiindca aveam impresia ca uleiul se va simti intr-un mod nu tocmai placut, cand de fapt el a fost cel care a innobilat-o.

Voi reveni si cu varianta cu unt, si sper, cu un pic de apa de trandafiri!!!

Ingrediente:

- 400 g foi de placinta
- 150 ml ulei de masline

Umplutura:

- 400 g nuca macinata
- 2 lingurite scortisoara
- 100 g zahar

Sirop:

- 500 ml apa
- 150 g miere
- 2 linguri zeama de lamaie

Pentru voi, cu drag!!!!!! 0 **Baclava de post**...putin mai altfel:



Mod de preparare:

Scoateti foile de placinta din congelator cu cca. 30 de minute inainte de a incepe distractia ☐ Incalziti cuptorul la 170 grade C (foc domol).

Pregatiti siropul prima data, pentru a avea timp sa se raceasca. Sau ma rog, asta e una dintre cele doua variante, fiindca se poate si invers, adica sa turnati siropul fierbinte peste baclavaua rece. Eu l-am turnat rece peste baclavaua fierbinte (totul e ca cele doua sa nu aiba aceeasi temperatura). Asadar, se pune apa impreuna cu mierea si zeama de lamaie pe foc, timp de aprox. 15 minute, dupa care se da deoparte.

Pentru umplutura, amestecati nucile macinate cu zaharul si scortisoara intr-un vas incapator.

Ungeti cu ulei o tava de copt. Eu am folosit una de aprox. 25 x 35cm, un pic cam micuta, si am fost nevoita sa pliez foile (aproape

s-au suprapus), dar voi daca aveti o tava ceva mai mare, folositi-o cu incredere (daca e nevoie, doar indoiti capetele).

Asezati 5 foi la baza, unse fiecare cu ulei, pe masura ce sunt asezate. Presarati o parte din umplutura de nuci si acoperiti cu alte 3-4 foi. Se continua in modul asta, pana se termina foile si umplutura. Ideea e ca la baza sa existe mai multe foi, pentru ca baclavaua sa aiba o tinuta fantastica ☐

Cu un cutit bine ascutit, taiati baclavaua in romburi sau patrate. Stropiti cu restul de ulei si puneti la cuptor cca. 40 de minute. Cand e gata, turnati siropul rece deasupra si mai tineti 2-3 minute acoperita, pana il absoarbe.

Simplu si gustos!!!!!!!





Absolut delicioasa!!!



Laura Sava