Baklava gnijezda s pistacijama

NAČIN PRIPREME
Složena priprema

VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

BROJ PORCIJA
6

Sastojci

150 g pistacija
6 kora za pitu
140 g maslaca
150 g šećera
2 dl vode
kora i sok 1 naranče

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

Odvojite nekoliko cijelih pistacija za ukrašavanje, a ostatak usitnite u multipraktiku u ujednačene komadiće.

U 2 dl vode otopite šećer, pa dodajte oguljenu, dobro opranu koru naranče. Prilikom guljenja pripazite i uklonite bijeli dio kore, jer pušta gorčinu i može utjecati na okus vašeg sirupa. Dodajte i sredinu naranče u smjesu, ponovno pazeći da ne dodajete bijeli dio. Ostatak istisnite da dobijete sok pa dodajte i njega. Zakuhajte na laganoj vatri i kuhajte par minuta te ostavite sirup sa strane da se prohladi.

Otopite maslac.

Kore prerežite po dužoj i kraćoj strani tako da dobijete pravokutnike. Uzmite dva pravokutnika, premažite jedan maslacem i spojite. Donji, kraći dio pravokutnika narežite oštrim nožem u resice koje će predstavljati travu u gnijezdu. Potom premažite čitavu površinu kore tankim slojem maslaca i pospite tankim slojem pistacija, sve do reza.Koru rolajte zajedno s tankim štapićem, što uže možete. Uz pomoć štapića naberite i spojite je u krug. Stavite gnijezdo u kalup za muffine.

Pecite 10 minuta na 170°C pa snizite temperaturu na 140°C i pecite još 25 minuta.

Ukrasite pistacijama. Vruću baklavu bogato zalijte procijeđenim mlakim sirupom, tako da svako gnijezdo bude potpuno uronjeno u sirup.

Baklavu možete jesti kada se rashladi i sirup se upije. Prvi dan je još lagano hrskava, dok sljedeći dan postane potpuno sirupasta i mekana.

Čuvajte u hladnjaku.

Dobar tek!