

Baclava greceasca

Ingrediente

375 g miez de nuca zdrobit in piulita sau taiat marunt
160 g migdale pisate sau taiate marunt (pot fi inlocuite cu aceeasi cantitate de nuca)
1/2 lingurita de praf de scortisoara
1 lingura zahar praf
3 linguri untdelemn
16 foi de placinta (din comert, cam 2-3 pachete)

Pentru sirop:

250 g zahar
170 ml apa
3 cuiisoare intregi
3 lingurite suc de lamaie

Preparare

Se unge fundul si partile laterale ale unui vas de Jena dreptunghiular (sau o tava dreptunghiulara) cu untdelemn.

Se amesteca intr-un castron nucile, migdalele, scortisoara si zaharul pudra si se impart in trei portii egale.

Se iau patru foi de placinta si se asaza alaturi pe tabla de prajituri. Jumatate din fiecare se unge cu untdelemn, se impatureste in doua si se pune in forma pe lung (aluatul care trece de margini se taie).

O portie din amestecul de nuci se intinde pe aluat. Se acopera cu alte patru foi de placinta, unse cu untdelemn si impaturite in doua. Se intinde un alt strat de nuca, apoi din nou aluat, pana se termina umplutura. Suprafata se unge cu untdelemn si se taie cu cutitul pe lung, de patru ori. Se baga la cuptor 30 de minute, pana prinde o culoare aurie.

Se fierbe siropul de zahar si cuiisoare zece minute, pe foc mic, amestecand. Se lasa sa se raceasca si se toarna peste baclavaa fierbinte. La servit, prajitura se taie pe lung, pe liniile incizate in aluat, apoi in bucati patrate.