Turecký moučník Baklava

Časová náročnost: 70 minut

Těsto

1 balení	listové těsto



Ořechová máplň

100 g	vlašské ořechy
200 g	vyloupané pistácie
trochu	mletý hřebíček
1 lžička	mletá skořice
50 g	moučkový cukr
2 sáček	vanilkový cukr
150 g	máslo
	žloutek na potření

Sirup

300 g	cukr
6 lžíce	med
300 ml	voda
1 lžíce	citronová šťáva

Postup přípravy

Vlašské ořechy a pistácie rozsekáme a promícháme s kořením (trochu rozsekaných pistácií si necháme na posypání hotového moučníku). Přidáme moučkový a vanilkový cukr a rozehřáté máslo. Poté si rozdělíme listové těsto na tři části a z každé vyválíme plát (čtverec). První plát položíme na plech vyložený pečicím papírem a na těsto dáme polovinu ořechové náplně. Překryjeme druhým plátem, opět dáme polovinu směsi a zakončíme třetím čtvercem těsta. Pomažeme rozšlehaným žloutkem a všechny tři placky nakrojíme ostrým nožem na čtverečky. Těsto pokropíme vodou a pečeme v předem vyhřáté troubě na 180° C 30 minut, poté zvýšíme teplotu na 190° C a pečeme ještě 15 minut, až je moučník křupavý. Nyní se pustíme do přípravy sirupu: Ten připravíme smícháním všech surovin, které necháme na mírném ohni rozpustit. Poté oheň zesílíme a necháme sirup vařit až do zhoustnutí. Upečenou a voňavou baklavu vyndáme z trouby a přelijeme připraveným sirupem. Na závěr moučník posypeme schovanými pistáciemi a ihned podáváme.