

Mrak baklava



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12-14 listovakora za baklavu**
- **200 gmljevenih oraha**
- **100 gmljevene plazme ili nekog drugog keksa**
- **100 grendane cokolade**
- **3 kašikešecera**
- **4 kašikegriza**
- **100 mlulja**
- **malovode**

i još:

- **100 mlulja**
- **50 gputera**

Sirup:

- **600 gšecera**
- **1vanilin šecer**
- **700 mlvode**

Priprema

Prvo pripremiti sirup: sve sastojke kuhati oko 20 minuta, pa ostaviti da se sirup ohladi. Sjediniti mljevene orahe,

mljevenu plazmu, rendanu cokoladu, griz, šefer, 100 ml ulja i malo vode ili soka od limuna. Sve dobro sjediniti. Otopiti ulje i puter. Pleh premazati puterom. Na radnu plohu staviti koru, posuti sa par kašika otopljenog putera i ulja, preklopiti drugom korom, pa na jedan kraj staviti fil.

Zarolati, pa redati u pleh. Na isti nacin pripremiti i ostale "rolate". Izrezati na parcadi, pa peci na 200 C, oko 40 minuta.

Pecenu baklavu preliti hladnim sirupom.

Kada se baklava ohladi, poslužiti!

Savet