

## *\*Naborane\* baklava rolnice*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gkora
- **200** gmlevenih oraha
- **100** gsuvog groždja
- **1/2 pakovanjamargarina**
- **200** gšecera
- **1** dlvode

#### **Preliv:**

- **250** gšecera
- **1,5** dlvode
- **1**limun - sok

#### **Za ukrašavanje:**

- **50** gbele cokolade
- **50** gcrne cokolade
- **maloulja**

### **Priprema**

Pripremiti u jednoj ciniji orahe i suvo groždje. Na vatri staviti u posudu 200 grama šecera i jedan dl vode da se šecer otopi, pa dodati margarin, otopiti i ujednaciti masu. Kore poslagati jednu preko druge. Preko jedne kore

premezati dve kašike otopljenog margarinai šecera pa preko posuti fil od oraha i groždja. Presaviti krajeve dužih stranica prema sredini. Isto uraditi i sa stranicom koja je okrenuta prema vama. Na preklopljenu stranu postaviti što tanju oklagiju i uvijati koru na oklagiju kao na slici.

Kad savijete celu koru polako je naborajte prema kraju gde cete je skinuti sa oklagije. Naborajte je kao feder i tako naboranu spustite u podmazan pleh.

Nastavite tako dok utrošite sav materijal. Vodite racuna da ostavite rastopljeni šecer i margarin 2-3 kašike, tom masom premažite poredjane rolnice. Stavite da se pece dvadesetak minuta na 220 stepeni.

Dok se baklavice peku pripremite sirup tako što cete prokuvati šecer i vodu kratko vreme i dodati sok od limuna. Dok se baklavice peku, prohladite sirup. Vruce rolnice prelijte hladnim sirupom. Kad se malo prohlade ukasite belom i crnom cokoladom. Služite se, prijatno.

## **Savet**