

Baklava sa plazmom i cokoladom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za baklavu:

- **500 g** kora za baklavu
- **200 g** mlevenih oraha
- **200 g** mlevene plazme
- **100 g** bele cokolade
- **100 g** crne cokolade
- **200 g** margarina

Preliv:

- **300 g** šecera
- **3 dl** vode
- **1** limun

Priprema

Mlevene orahe, mlevenu plazmu, rendanu cokoladu belu i crnu sjediniti u ciniji.

Kore pripremiti i odvojiti jednu koru na ivici kore koja je prema tebi rasporediti fil.

Polako motati koru u rolat i redjati u podmazan pleh.

Praviti rolate od kora i fila dok ne upotrebite sav materijal. Oštrim nožem iseci na parcad po želji.

Margarin otopiti i preliti preko isecene baklave.

Zagrejati rernu i staviti pleh da se pece 15 - 20 minuta.

Šecer preliti vodom i pustiti da prokljuca i da se šecer otopi, pola limuna narendati koru i iscediti u sirup, a drugu polovinu oljuštiti i iseci na sitnije komadice i pustiti u sirup da prokljuca.

Pecene prohladjene baklave preliti vrucim sirupom. Služiti posute rendanom cokoladom.

Savet