

# *Cigaret baklave sa višnjama i cokoladom*



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**tankih kora za baklave
- **250 g**rendane cokolade
- **500 g**ociščenih višanja
- **250 g**margarina

### **Za sirup:**

- **500 g**šecera
- **4 dl**vode
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** limun

## **Priprema**

Višnje ocediti od soka, a margarin rastopiti do tečnog stanja. Na podlogu staviti jednu koru, premazati je istopljenim margarinom, preko staviti drugu koru, pa posuti rendanom cokoladom, a na jedan kraj poreati višnje. Uviti u rolat i reati u podmazan pleh. Rolate preseći na željenu veličinu i peci u zagrejanoj rerni dok ne porumeni.

Za sirup: Skuvati šecer sa vodom, dodati vanilin šecer i sok jednog limuna, pa vrucim sirupom preliti ohlaene baklave. Pokriti odmah pleh aluminijumskom folijom i ostaviti da se ohladi.

## **Savet**

Baklave se pred služenje, mogu prelit i istopljenom okoladom.