

Moja baklava (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2kore**
- **3 kašike**krema od cokolade
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**rezli
- **4 kašike**griza

Sirup:

- **1 šolja**šecera
- **1 šoljavode**

Priprema

Pomešamo krem, šecer, prezle i griz.

Uzmemо jednu koru i sipamo sav fil na nju. Da prekrije skoro celu koru.

Drugu koru stavimo preko. Urolamo. Stavimo da se ispece na 200 stepeni oko 30 minuta.

Stavimo u šerpicu vodu i šecer. Kada provri kuvamo još 5 minuta. Ostavimo da se peohladi. Kada baklavu ihvadimo prelijemo je sirupom. Kada omeša iseckamo je i ostavimo u sirupu.

Savet

Ekspresna baklavica :-)