Menaž baklava sa pistacima i kikirikijem

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Baklava:

- **2 pakovanja**kora za pitu
- **300 g**pistaca
- **200 g**kikirikija (neslanog)
- **450 gMenaž cokolade**

Šecerni sirup:

- **600 g**šecera
- **500 ml**vode
- **1**limun

Priprema

Pistace ocistiti i naseckati na sitne komadice, kikiriki staviti u seckalicu i "okrenuti" par puta, nije problem ako je deo skroz mleven. Menaž cokoladu izlomiti na manje kockice, i 300 g otopiti na pari. Skinuti ciniju sa pare i dodati preostalih 100 g cokolade, i promešati da se sve otopi. U nauljen pleh staviti jednu koru, premazati uljem, staviti koru i tako dok ne stavite 4 kore. Zatim premažite koru sa malo cokolade kao da filujete tortu, cokoladu pospite pistacima i kikirikijem, pa preko kora, ulje i ponavljamo postupak. Znaci ide 4 kore, cokolda, pistaci i kikiriki i sve tako ponavljamo dok ne utrošimo sve sastojke. Peci na 200 stepeni dok ne dobije zlatno braon boju. Izvaditi iz pecnice, naseckati na zeljene velicine i vrucu baklavu preliti sirupom. Ostaviti da se hladi 1-2 sata kako bi upila sav sirup.

Šecerni sirup: U šerpu stavite šecer i vodu. Limun presecite na pola, odsecite 3-4 kriške i dodajte u šecer i vodu, ostatak limuna nacedite i pustite da sve prokljuca i da "krcka" 10 minuta.

Savet

Nisam mogla nigde da naem neslane pistae, pa sam to rešila tako što sam slane oistila, potopila u obinu hladnu vodu na 20-30 minuta, prosušila ih i onda seckala. Kikiriki možete i oklagijom da usitnite. Prijatno!