

# *Cigaret baklava sa belom cokoladom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**tankih kora
- **100g**griza
- **200g**mlevenih oraha
- **100g**mlevenog keksa
- **100 g**bele cokolade
- **500ml**šecera
- **500 ml**vode
- sok od 1/2 limuna
- **250 g**margarina

## **Priprema**

U jednoj posudi izrendati na tanko belu cokoladu, dodati griz, mlevene orahe, mleveni keks i sve to izmešati. Izvaditi kore, uzeti jednu, presaviti je na pola i na nju stavljati po 2,5 kašike smese. Uvijati je kao cigaretu i reati u pleh. Postupak ponavljati dok se ne istrosše kore i fil.

Kada su poreane u pleh, iseci ih na komade, dužina zavisi od toga kolika je kora. Margarin istopiti i preliti preko baklave. Baklavu staviti u zagrejanu rernu na 150°C i peci je.

Dok se baklava pece skuvati sirup od šecera, vode i soka od pola limuna. Sirup ostaviti da se ohladi.

Kada baklava bude pecena, preliti je ohlaenim sirupom i ostaviti da ostoji kako bi upila sirup, ako može najbolje je cele noci da upija sirup. Sutradan poslužiti. Prijatno.

### **Savet**

Sve zavisi od rerne kakve je jaine na kolikoj ete temperaturi pei, ja sam sam u mojoj grejala na 150° C pa sam smanjivala..