oko-orah-plazma baklava



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za baklavu
- **1 pakovanje**mlevene plazme
- **300 g**mlevenih oraha
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **1**puter
- **1 kg**šecera
- **1 l**vode

Priprema

Fil: Orahe, plazmu i izrendanu cokoladu pomešati u jednoj posudi. U podmazan pleh reati koru fil, koru fil... Istopiti 1 puter i preliti baklavu i ostaviti da upije 20 minuta. Peci na 200 stepeni 20 minuta. Vrucu baklavu preliti sa vrucim sirupom napravljenim od 1 kg šecera i 1 litre vode. Vratiti još 5 minuta u rernu. Ostaviti da upije i prohladi se. Iseci na kockice i služiti. Prijatno :D

Savet