Baklava sa suvim šljivama, cokoladom i orasima



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za baklavu
- **1,5 dl**ulja za premazivanje kora

Fil:

- **500 g**seckanih suvih šljiva
- **200 g**mlevenih oraha
- **100 g** otopljene cokolade

Sirup:

- **500 g** šecera
- **5 dl** vode

Priprema

Pomešati šljive, orahe i cokoladu. Uzeti 1 koru, cetkicom premazati uljem, staviti drugu koru, premazati uljem, trecu koru premazati uljem, na kraj kore uzduž staviti mešavinu šljiva, oraha i cokolade, uviti u rolat i staviti u podmazan pleh. Tako uraditi sa svim korama. Rolne premazati uljem iseci i peci na 200 stepeni dok ne dobiju zlatnu boju. Skuvati šecer i vodu malo prohladiti i preliti preko vrucih rolnica.

Savet