

Grcka baklava sa suvim šljivama i cokoladom



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Za fil:

- **300 g** seckanih suvih šljiva
- **200 g** mlevenih oraha
- **200 g** cokolade

Za sirup:

- **800 g** šecera
- **1 l** vode
- **2 kesice** vanilin šecera

Priprema

Pomešati sitno seckane šljive, orahe i otopljenu cokoladu. Kore iseci na 5 jednakih traka, (otprilike da bude 8 cm široka traka). Napraviti proizvoljno mešavinu od ulja i vode. Uzeti 1 koru, cetkicom premazati uljem, staviti drugu koru, premazati uljem, trecu koru premazati uljem, na kraj kore uzduž staviti mešavinu šljiva, orahe i cokolade, pa desnu ivicu trake podici i preklopiti da se dobije trougao, potom prebaciti na levu stranu i sve dok se ne smota trougao. Staviti u podmazan pleh. Tako uraditi sa svim korama. Trouglove premazati uljem i peci na 200 stepeni dok ne dobiju zlatnu boju. Skuvati šećer i vodu malo prohladiti i preliti preko vrućih trouglova.

Savet