

Baklava sa cokoladom (3)



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za baklavu:

- **500 g** tankih kora za pitu
- **200 g** maslaca
- **300 g** mlevenih oraha
- **200 g** seckanih oraha
- **3 kašike** prezli
- **150 g** šecera
- **100 g** čokolade

Za preliv baklave:

- **500 g** šecera
- **7 dl** vode
- **1 komad** limuna

Priprema

Podmazati pleh od rerne otopljenim maslacem. Staviti jednu koru i preliti sa dve kašike maslaca, staviti još jednu koru i nju preliti maslacem. Posuti sa 3 pune kašike smese koje ste napravili od mlevenih i seckanih oraha, prezli i šecera i rendane čokolade i to preliti sa maslacem. Tako raditi dok se ne potroši sav materijal. Iseci pitu na 25 kocaka i politi sa ostatkom maslaca.

Pomešati vodu i šecer i staviti da se kuva. Ostaviti da ključa oko 10 minuta od početka ključanja. Skolniti da se prohladi. Staviti limun isecen na kolutove. Za to vreme ispeci pitu u rerni zagrejanjoj na 180 stepeni oko pola sata

ili dok fino ne porumeni.

Vrucu pitu naliti sa prohladjenim prelivom i poredjati kolutove limuna odozgo.

Savet

Nije preslatka baklava, a ukus je fantastian zbog Menaž okolade...