

Cigaret baklava sa cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**tankih kora za baklavu
- **100 g**mlevenih oraha
- **50 g**seckanih oraha
- **150 g**mlevenog plazma keksa
- **300 g**cokolade
- **1** kašicicacimeta
- **250 g**margarina

Za sirup:

- **800 g**šecera
- **6 dl**vode
- **1** kesicavanilin šecera
- **1/2**limuna

Priprema

U posudu staviti 100 g mlevenih oraha, 50 g seckanih oraha, 150 g mlevenog plazma keksa, 300 g rendane cokolade, 1 kašicicu cimeta i izmešati. Kod mene su bile jako tanke kore i u pakovanju od 500 g bilo ih je 23 komada. Uzeti 1 koru, presaviti je i posuti sa 3 kašike mešavine oraha, plazme i cokolade. Uviti u rolnicu, staviti u pleh. Tako uraditi sa svim korama i smesom od cokolade.

Iseci rolnice dužine 6 cm. Istopiti margarin i prelitи baklavu, da stane dok se rerna ne ugreje. Peci na 180 stepeni

25-30 minuta. Ostaviti da se ohladi.

Skuvati sirup. U posudu staviti šefer, vodu, vanilu i kuvati, od kad provri 4-5 minuta. Minut pred kraj dodati sok od limuna.

Vrucim sirupom preliti pecenu, ohlaenu baklavu i ostaviti da upije sirup.

Savet