

Rolovana cokoladna baklava



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kgjufki**
- **250 gmargarina**
- **100 gcokolade**
- **1 kašikakakaoa**
- **300 goraha**
- **200 gmljevenog keksa**

Agda:

- **1 kgšecera**
- **1 lvode**

Priprema

Margarin i cokoladu istopiti na laganoj temperaturi. Na kraju dodati i kašiku kakaoa.

U smjesu dodati orahe i plazmu pa dobro izješati da se dobije kompaktna smjesa.

Stavlјati po dvije jufke na stol te filovati kraj jufke i zatim ga zarolati. Postupak ponavljati dok se ne potroše svi sastojci.

Gotove baklave poredati u tepsiju pa ih izrezati. Peci na 200 stepeni.

Dok se baklava pece staviti vodu i šefer da se dobro skuha.

Vrucu baklavu prelit vrucom agdaom.

Savet

Prijatno! :D