

Rolovana cokoladna baklava



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrbno je:

- **1/2 kg** jufki
- **250 g** margarina
- **100 g** cokolade
- **1 kašika** kakaoa
- **300 g** oraaha
- **200 g** mljevenog keksa

Agda:

- **1 kg** šećera
- **1 l** vode

Priprema

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

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

Stavljati po dvije jufke na stol te filovati kraj jufke i zatim ga zarolati. Postupak ponovljati 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 šecer da se dobro skuhaaju.

Vrucu baklavu preliti vrucom agdaom.

Savet

Prijatno! :D