

## ***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** oraha
- **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 skuhamu.

Vrucu baklavu preliti vrucom agdaom.

### **Savet**

Prijatno! :D