

## ***Cigovana baklava***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gkora za pitu
- **300** gmlevenog keksa
- **100** gcokolade za kuvanje
- **1, 5** dlulja

#### **Za šerbet:**

- **450** gšecera
- **4** dlvode
- **1** pomorandža (sok)

### **Priprema**

Narendati cokoladu, pa je pomešati sa mlevenim keksom.

?etkom premazati koru sa uljem. Posuti 2-3 kašike fila po sredini. Na pocetku kore staviti iglicu za štrikanje, pa uvijati rolat.

Tako uvijen rolat, sabijati prema sredini sa obe strane, tako da se dobiju nabori.

Rolate re?ati u nauljen ?uvec pleh. Premazati ih uljem i iseci na parcad.

Peci u zagrejanj rerni na 180 C oko 25 minuta (dok ne poprime zlatno žutu boju).

U šerpu staviti šećer, prelići vodom. Kuvati. Kada prokljuća kuvati još 10 minuta, skinuti sa vatre i umešati sok od pomorandže. Prelići preko vruće baklave.

Pustiti baklavu da upije sirup.

Poslužiti prohlajeno.

Dekorirati kandiranom pomorandžom. Prijatno.

### **Savet**

Ukusna, brza i jednostavna baklava. Prijatno ?