

## **Rol baklavice (2)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg** tankih kora, za baklavu

#### **Fil:**

- **200 g** mlevenih lešnika
- **200 g** mlevenog, plazma, keksa
- **100 g** crne cokolade za kuvanje

#### **Sirup:**

- **900 g** secera
- **800 ml** vode

#### **Za prelivanje baklave:**

- **250 g** maslaca (margarina)

### **Priprema**

Meni je u pakovanju kora bilo 18 kora. Za pecenje sam koristila pleh, vel. 30x40cm.

Fil: Lešnike staviti u rernu, da se malo ispecu. im lešnici puste svoju, prijatnu, aromu izvaditi ih, ohladiti i samleti. okoladu, takoe, samleti, ali da ne bude u prahu, vec da ostanu sitni komadici cokolade. U dublju posudu staviti mlevenu plazmu, dodati mlevene lešnike i cokoladu. Promešati, da se svi sastojci sjedine.

Na radnoj površini raširiti jedan list kore i, po ivici (koja je prema vama) rasporediti 2-3 kašike fila.

Preklopiti koru, preko fila, i cvrstno umotati u rolatic.

Na isti nacin zaviti sve kore. Rolatice poreati u pleh, pa ih, oštrim, nožem iseci na komade (velicinu baklavica sami odredite). Maslac (margarin) staviti u manju šerpicu, pa ga na vatri rastopiti. Vrelim maslacem prelitи isecenu baklavu (prvo kašikom prelitи baklavice na krajevima pleha, pa zatim prelitи sredinu).

Prelivenu baklavu staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Kada baklava, dobro, porumeni izvaditi je iz rerne i ostaviti da se ohladi, dok se spremi sirup.

Sirup: Vodu i šecer staviti u, odgovarajucu, posudu i staviti na vatru, da provri. Povremeno promešati, da se šecer rastopi. Kada sirup provri, kuvati ga na srednjoj temperaturi (poklopljeno) deset minuta. Skuvani sirup skloniti sa vatre i ostaviti 10-ak minuta da se prohladi, pa prelitи pecenu baklavu.

Baklavu ostaviti da upije sav sirup, pa je ostaviti, preko noci, u frižider. Narednog dana je poslužite i uživajte u njenom, fantasticnom, ukusu!!

## **Savet**