

Baklava sa cokoladom i keksom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gtankih kora
- **150** gmlevenih oraha
- **50** gmlevene plazme
- **200** grendane cokolade
- **200-250** gmargarina

Sirup:

- **350** gšecera
- **500** mlvode
- **1**limun

Priprema

Jednu po jednu koru uzimati i puniti filom s krajeva/ivica pa uvijati u rolat i reati u pleh. Pre pecenja isece na jednake rolnice. Zatim 1 margarin staviti da prokljuca pa preliteri baklavu i staviti da se pece 30-40 minuta. Hladnu baklavu preliteri vrelim sirupom sa predhodno isecenim kriskama limuna.

Savet

Ovaj tip baklave je poželjno okretati u šerbetu da bi sok ravnomerno upio. Nikako se ne sme stavljati nekoliko sati (2-3h) na hladno ili na previše toplo da se ne bi ušeerila ili ostala suva.