

Baklava sa cokoladom i keksom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**tankih kora
- **150 g**mlevenih oraha
- **50 g**mlevene plazme
- **200 g**rendane cokolade
- **200-250 g**margarina

Sirup:

- **350 g**šecera
- **500 ml**vode
- **1**limun

Priprema

Jednu po jednu koru uzimati i puniti filom s krajeva/ivica pa uvijati u rolat i reati u pleh. Pre pecenja iseće na jednake rolnice. Zatim 1 margarin staviti da prokljuca pa prelit baklavu i staviti da se pece 30-40 minuta. Hladnu baklavu prelit 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.