Burma baklava



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za baklavu
- **150 g**mlevenih oraha
- **100 g**rendane cokolade
- **100 g**griza
- **2 kašike**šecera

Za premazivanje kora:

- **1 dl**ulja
- **1/2 dl**gazirane vode

Za prelivanje baklave:

- **100 g**margarina

Sirup:

- **750 g**šecera
- **6 dl**vode
- **1**vanilin šecer
- **1/2**limuna

Priprema

Skuvati sirup od šecera i vode, kuvati 10 minuta od kad provri, dodati vanilu i kriške od 1/2 limuna. Ostaviti sirup da se hladi. Pomešati mlevene orahe, rendanu cokoladu, griz, 2 kašike šecera. Uzeti jednu koru, sa jedne strane previti od ivice 2 cm. Unutra previjenog dela uvuci dužu iglu. Koru premazati cetkom mešavinom 1 dl ulja i 1/2 dl gazorane vode. Na delu kore gde smo previli staviti uzduž pri kraju 2 kašike mešavine oraha, griza i cokolade. Uviti u rolnu zajedno sa iglom. Rolnu uviti ne cvrsto vec labavo, širina rolne da je 2 cm. Uvijenu rolnu na igli nabrati da bude dužine 30 cm (dužina ne nabrane kore je 40 cm), staviti u pleh. Tako složene rolne iseci i preliti sa 100 gr istopljena margarina. Peci na 170 stepeni 30 minuta. Pecenu baklavu preliti hladnim sirupom i ostaviti da upije sirup.

Savet

Na slici se vidi postupak savijanja baklave.