

## *Mrak baklava*



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **12-14 listovakora** za baklavu
- **200 g** mljevenih oraha
- **100 g** mljevene plazme ili nekog drugog keksa
- **100 g** rendane cokolade
- **3 kašike** šećera
- **4 kašike** griza
- **100 ml** ulja
- **malovode**

### **i još:**

- **100 ml** ulja
- **50 g** putera

### **Sirup:**

- **600 g** šećera
- **1** vanilin šećer
- **700 ml** vode

## **Priprema**

Prvo pripremiti sirup: sve sastojke kuhati oko 20 minuta, pa ostaviti da se sirup ohladi. Sjediniti mljevene orahe,

mljevenu plazmu, rendanu cokoladu, griz, šecer, 100 ml ulja i malo vode ili soka od limuna. Sve dobro sjediniti. Otopiti ulje i puter. Pleh premazati puterom. Na radnu plohu staviti koru, posuti sa par kašika otopljenog putera i ulja, preklopiti drugom korom, pa na jedan kraj staviti fil.

Zarolati, pa redati u pleh. Na isti nacin pripremiti i ostale "rolate". Izrezati na parcad, pa peci na 200 C, oko 40 minuta.

Pecenu baklavu preliter hladnim sirupom.

Kada se baklava ohladi, poslužiti!

**Savet**