Baklava sa cokoladom i orasima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za baklavu:

- **500 g**kora za pitu
- **200 g**rendane cokolade
- **300 g**mlevenih oraha
- **250 g**margarina
- **300 ml**vode
- **500 g**šecera

Priprema

Redjati tri kore i svaku posuti cokoladom i orasima, zatim iseci na tri dela i motati trouglice.

Redjati ih u nepodmazan pleh. Odozgo narendati margarin i peci na 180 stepeni.

Od vode i šecera napraviti šerbet, kad se ohladi preliti vrucu baklavu. Po želji u šerbet možete dodati limunov sok.

Savet