

Cigaret baklave sa višnjama i cokoladom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za baklave
- **250 g** rendane cokolade
- **500 g** gocišcenih višanja
- **250 g** margarina

Za sirup:

- **500 g** šećera
- **4 dl** vode
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1** limun

Priprema

Višnje ocediti od soka, a margarin rastopiti do tecnog stanja. Na podlogu staviti jednu koru, premazati je istopljenim margarinom, preko staviti drugu koru, pa posuti rendanom cokoladom, a na jedan kraj poreati višnje. Uviti u rolat i reati u podmazan pleh. Rolate preseći na željenu veličinu i peći u zagrejanj rerni dok ne porumeni.

Za sirup: Skuvati šećer sa vodom, dodati vanilin šećer i sok jednog limuna, pa vrućim sirupom preliti ohlaene baklave. Pokriti odmah pleh aluminijumskom folijom i ostaviti da se ohladi.

Savet

Baklave se pred služenje, mogu preliti i istopljenom okoladom.