

Baklava od cokolade i oraha sa karamel prelivom



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **200 g**mlevenih oraha
- **300 g**cokolade
- **150 g**margarina
- **100 g**šecera
- **250 ml**neutralne pavlake

Priprema

okoladu izrendati i pomešati sa mlenim orasima. Na tri kore stavljati smesu i savijati u rolat, tako redom dok se ne istroši sav material. Staviti je u pleh i iseci je i prelitu istopljenim margarinom. Peci je na 180 stepeni. U medjuvremenu sipati šecer u šerpu i staviti da se istopi i dobije smeđu boju. Naliti neutralnu pavlaku i pustiti da provri. Preliti gotovu baklavu.

Savet