

Baklava sa suvim šljivama i cokoladom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **300** gsuvih šljiva
- **150** gcokolade za kuvanje
- **300** gšecera
- **200** gmargarina
- **2-3** kašikameda

Priprema

Suve šljive operite u vrucoj vodi pa ih sitno iseckajte. okoladu takoe što sitnije iseckajte. Pomešajte ih u jednoj posudi. Otopite margarin i krenite sa slaganjem baklave. U podmazan pleh poreajte 3-4 kore i svaku poprskajte margarinom. Na poslednju stavite deo nadeva i tako nastavite sve dok ne potrošite kore i nadev.

Baklavu isecite nožem na rombove ili kako vi želite, poprskajte je ostatkom margarina i stavite u zagrejanu rernu na 200 stepeni. Pecite je dok ne porumeni.

U meuvremenu skuvajte sirup za preliv od šecera, meda i 3-4 dl vode. Pecenu baklavu ostavite da se malo prohladi pa je prelijte sirupom.

Savet