

Baklava sa cokoladom (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kore za baklavu
- **200 g** seckanih ili mlevenih oraha
- **200 g** grendane cokolade

Ostalo:

- **250 g** margarina

Za prelivanje baklave:

- **400 ml** vode
- **500 g** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera

I još:

- **150 g** cokolade
- **4 kašike** ulja

Priprema

Redjati dve kore pa smesu od oraha i cokolade staviti po samoj ivici kora pa uviti u rolat.

Tako uraditi sa svim korama. Iseci kore na željene dužine pa ih preliti sa istopljenim margarinom. Potrebno je 250 g posnog margarina.

Peci na 180 C oko 20-25 minuta. Skuvati preliv za baklavu: 400 g vode, 500 g šecera.

Hladan preliv vrela baklava. Kada baklava upije preliv preliti je sa: 150 g cokolade i 5 kašika ulja.

Savet

Hvala mojoj sestri na ovako lepom receptu... oduševio me je... brzo se spremi, a o ukusu da ne pri?am....