Lešnik-baklavice sa cokoladom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**gotovih kora
- ulje (za mazanje)

Za fil:

- **300 g**lešnika
- **300 gMenaž cokolade**

Za šerbet:

- **0,5 l** vode
- **300 g**šecera

Za preliv:

- **50 gMenaž cokolade**
- **1 dl** slatke pavlake

Priprema

Kore razdvojite i uzimajte po dve. Uljem premažite prvu koru, preko nje drugu i nju premažete uljem.

Lešnike sameljite, a cokoladu izrendajte.

Fil promešajte i filujte pripremljene kore delom fila.

Urolajte i prilikom rolanja malo stegnite (nemojte labavo urolati).

Urolanu, rolnicu, secite na menje (ja sam ih sekla na zalogajcic) željene komade. Postupak ponovite sa preostalim korama i filom dok sve ne potrošite.

Prebacite u nauljenu tepsiju i pecite na jacoj vatri da porumene. Peku se oko 20 minuta.

Pecene rolnice izvadite iz rerne i ostavite da se malo prohlade.

Vodu i šecer pomešajte i skuvajte šerbet. Ostavite da se malo prohladi. Prohlaene baklavice umacite u prohlaen šerbet. U šerbetu ne trebaju da stoje nego tek da malo upiju sirupa.

Izvadite baklavice iz šerbeta i poslažite ih na tacnu. okoladu i slatku pavlaku otopite na ringli. Preko svake baklavice pojedinacno kašikom stavite po malo te otopljene cokolade. Ostavite da se malo stegne i poslužite.

Savet