

Rolovana baklava



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **250 g** Menaž čokolade
- **250 g** mlevene plazme
- **250 g** margarina
- **300 ml** vode
- **500 g** šecera

Priprema

Režati tri kore, jednu preko druge i svaku posuti rendanom čokoladom i mlevenom plazmom.

Uviti rolat i režati u nepodmazan pleh. Praviti rolate dok se ne potroši materijal.

Zatim ih iseci na parcad dužine 10 cm.

Odozgo narendati margarin..

..i peci na 180 stepeni dok ne dobiju lepu boju.

Od vode i šecera napraviti šerbet i ostaviti da se ohladi, pa preliteri vruću baklavu.

Savet