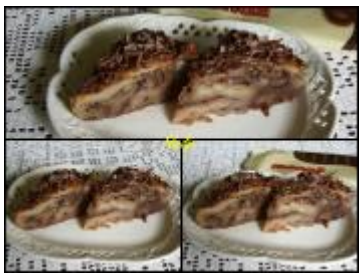
*Cepkana *Menaž* baklava*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**jaja
- **200 gMenaž cokolade**
- **100 g**seckanih oraha
- **1**prašak za pecivo
- **1 dl**ulja
- **6 kašika**šecera
- **400 g**tankih kora za baklavu

Preliv za baklavu:

- **1 l**vode
- **500 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera

Priprema

Kore za baklavu zamrznuti. Jaja dobro umutiti sa šecerom, zatim dodati zaledjene iscepkane kore za baklavu. Izmešati varjacom pa dodati prašak za pecivo, seckane orahe, ulje i izrendanu Menaž cokoladu. Sve zajedno dobro sastaviti sipati u pleh i peci na 180 C 40 minuta. Preliv skuvati pa vruc preliv preliti preko hladnog i isecenog kolaca...

Savet

Sona, okoladna, i što je najvažnije veoma se brzo spremi... Dimenzije pleha 35x25cm