

Nugat baklavice



težina: **tesko**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** kora za baklavu
- **2 dl** ulja
- **2 dl** kisele vode

Za fil:

- **250 g** mlevenih lešnika
- **100 g** seckanih lešnika
- **200 g** Menaž čokolade
- **3 kašike** šećera
- **3 kašike** griza
- **125 g** margarina
- **3 kašike** mlevene plazme

Za preliv:

- **750 ml** vode
- **1 kg** šećera
- **100 g** Menaž čokolade

Priprema

Stavite ulje i kiselu vodu na zagrejanu ringlu. Kada provri skloniti sa ringle i malo prohladiti. Promešajte

seckani i mleveni lešnik, šećer, griz, plazmu i čokoladu i sve ove sastojke dodajte u rastopljeni margarin. Mešajte dok se ne sjedini u fil. 1 koru presecite na pola, pa polovinu kore poprskajte sa skuvanom vodom i uljem. Preklopite je 2 puta da bude što uža traka. Stavite malo fila i uvijte u rolnicu. Tako pravite dok ne utrošite sav materijal. Baklavu pecite 20 minuta na 200 C. Od vode i šećera skuvajte sirup, prohladite ga i njime prelijte vruću baklavu. Ostavite da upije. Kada se baklava prohladi prelijte je sa otopljenom Menaž čokoladom. Prijatno!

Savet