

## ***Menaž baklava***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** kora za baklave
- **300 g** Menaž čokolade
- **300 g** mlevenih oraha
- **250 g** margarina

#### **Sirup:**

- **500 g** šećera
- **600 ml** vode
- **1** limun

### **Priprema**

Skuvati sirup od šećera i vode, dodati mu sok od jednog limuna pa ostaviti da se ohladi. Na tihoj vatri otopiti čokoladu. Dodati orahe i dobro promešati fil. Kore odvojiti, pa svaku saviti na pola po dužini. Na strani na kojoj su ivice staviti fil celom dužinom pa cvrsto urolati. Ponoviti postupak dok se ne utroši materijal. Kore gusto poređati u uljem namašćen pleh. Iseci na parčice dužine oko 5 cm. Preliti rastopljenim margarinom i peci u dobro zagrejanjoj rerni (oko 200 stepeni) oko pola sata. Vruće baklavice preliti hladnim sirupom.

### **Savet**