

## Moja baklava (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 2 kore
- 3 kašike krema od čokolade
- 3 kašike šećera
- 3 kašike prezli
- 4 kašike griza

#### Sirup:

- 1 šolja šećera
- 1 šolja vode

### Priprema

Pomešamo krem, šećer, prezle i griz.

Uzmemo jednu koru i sipamo sav fil na nju. Da prekrije skoro celu koru.

Drugu koru stavimo preko. Urolamo. Stavimo da se ispece na 200 stepeni oko 30 minuta.

Stavimo u šerpicu vodu i šećer. Kada provri kuvamo još 5 minuta. Ostavimo da se peohladi. Kada baklavu ihvadimo prelijemo je sirupom. Kada omeša iseckamo je i ostavimo u sirupu.

## **Savet**

Ekspresna baklavica :-)