

Baklava roleri



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za fil:

- **250 g** mlevenih oraha
- **200 g** seckanih oraha
- **200 g** cokolade
- **3 kašike** šecera
- **3 kašike** griza
- **120 g** margarina

Za preliv:

- **750 ml** vode
- **1 kg** šecera
- **100 g** cokolade

I još:

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

Priprema

Ulje i kiselu vodu stavite da provri. Kad provri sklonite sa šporeta i pustiti da se prohladi. Pomešajte seckane i mlevene orahe, šećer, griz i cokoladu i sve ovo dodajte u rastoplen margarin. Jednu koru preseći na pola, pa polovinu poprskati sa prelivom. Preklopiti 2 puta da se dobije uza traka. Na vrh noža staviti fil i uviti u rolnicu. Postupak ponavljati dok ne potrošite sve kore i ceo fil.

Peci na 200 C 20 minuta. Preliv skuvati, prohladiti i preliti vruću baklavu. Ostaviti da upije i kad se ohladi preliti sa rastopljenom cokoladom.

Prijatno.

Savet