

## **Baklava roleri**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za fil:**

- **250** gmlevenih oraha
- **200** gseckanih oraha
- **200** gcokolade
- **3** kašikešecera
- **3** kašikegriza
- **120** gmargarina

#### **Za preliv:**

- **750** mlvode
- **1** kgšecera
- **100** gcokolade

#### **I još:**

- **1** kgkora za baklavu
- **2** dlulja
- **2** dlkisele vode

## **Priprema**

Ulje i kiselu vodu stavite da provri. Kad provri sklonite sa šporeta i pustiti da se prohлади. Pomešajte seckane i mlevene orahe, šecer, 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, prohладити i preliti vruću baklavu. Ostaviti da upije i kad se ohladi preliti sa rastopljenom cokoladom.

Prijatno.

## **Savet**