

Grčka baklava (4)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pitu
- **100 g** grendane **Menaž cokolade**
- **100 g** mlevenih lešnika
- **100 g** mlevenih oraha
- **600 g** šecera
- **600 ml** vode
- **1** limun
- **250 g** margarina

Priprema

Mlevene orahe, mleveni lešnik i rendanu cokoladu staviti u posudu i izmešati. Užimati po tri kore i niz jednu stranu, niz duž rasporediti smesu sa orasima, lešnikom i cokoladom. Urolati što uže i staviti u pleh. Postupak ponoviti i sa ostatkom materijala. Iseci na štanglice, preliti otopljenim margarinom i ostaviti da odstoji sat vremena pa peci na 180 stepeni oko pola sata. U šerpu usuti vodu, šecer i limun isecen na kolutove i staviti na ringlu koliko samo da prokljuca i skloniti da se dobro ohladi. Pecenu baklavu, vrelu, preliti hladnim sirupom.

Savet

Prvo skuvati sirup kako bi se hladio pa pristupiti spremanju baklave.