

oko-orah-plazma baklava



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za baklavu
- **1 pakovanje** mlevene plazme
- **300 g** mlevenih oraha
- **200 g** čokolade za kuvanje
- **1** puter
- **1 kg** šećera
- **1 l** vode

Priprema

Fil: Orahe, plazmu i izrendanu čokoladu pomešati u jednoj posudi. U podmazan pleh reati koru fil, koru fil... Istopiti 1 puter i preliti baklavu i ostaviti da upije 20 minuta. Peci na 200 stepeni 20 minuta. Vrucu baklavu preliti sa vrućim sirupom napravljenim od 1 kg šećera i 1 litre vode. Vratiti još 5 minuta u rernu. Ostaviti da upije i prohladi se. Iseci na kockice i služiti. Prijatno :D

Savet