

Baklava sa suvim šljivama, cokoladom i orasima



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za baklavu
- **1,5 dl** ulja za premazivanje kora

Fil:

- **500 g** seckanih suvih šljiva
- **200 g** mlevenih oraha
- **100 g** otopljene čokolade

Sirup:

- **500 g** šećera
- **5 dl** vode

Priprema

Pomešati šljive, orahe i čokoladu. Uzeti 1 koru, četkicom premazati uljem, staviti drugu koru, premazati uljem, treću koru premazati uljem, na kraj kore uzduž staviti mešavinu šljiva, oraha i čokolade, uviti u rolat i staviti u podmazan pleh. Tako uraditi sa svim korama. Rolne premazati uljem iseci i peci na 200 stepeni dok ne dobiju zlatnu boju. Skuvati šećer i vodu malo prohladiti i preliti preko vrućih rolnica.

Savet