Baklava sa orasima, keksom i cokoladom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za baklavu
- **300 g**oraha, krupno mlevenih
- **150 g**mlevene plazme
- **150 g**otopljene cokolade
- **200 ml**ulja

Za preliv:

- **800 g**šecera
- **600 ml**vode
- **3**vanilin šecera
- **1/2**limuna

Priprema

Orahe, keks i cokoladu lepo umešati. Uzimati po dve kore i po ivici stavljati fil. vrsto uviti i reati u pleh. Iseci na parcice velicine oko 10 cm pa preliti dobro ugrejanim uljem. Peci na 180 stepeni oko pola sata, da malo porumeni. Šecer, vanilin šecer i vodu kuvati nekoliko minuta pa dodati na kolutove isecen limun i kuvati još 2-3 minuta. Vrucu baklavu preliti malo prohlaenim sirupom. Služiti ohlaeno. Prijatno!

Savet

Kao fil mogu da se koriste keks i okolada sa suvim grožem, mak, kokos ili nesto drugo po želji.