

Posna baklava (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za baklave
- **200** goraha
- **100** gbebi griza
- **100** gcokolade
- **250** gposnog margarina

Za preliv:

- **500** gkristal šecera
- **4** dlvode
- **3**vanilin šecera
- **1/2**limuna - sok

Priprema

Prvo skuvati preliv pola kile šecera i 4 deci vode tri vanilin šecer, i pola soka od limuna. Treba da vri 3-4 minuta i skloniti sa vatre, ovaj preliv mora da bude hladan. U ciniju sjediniti mlevene orah, griz, i izrenadnu cokolade, sve to zajedno izmeša. Reati 3 kore jedna na drugu, pa se presaviju na pola, i tu na krajeve se stavi tri kašike fila i mota se sa boka od fila i reati u pleh. Na kraju se otopi margarin. Kad ste sve poreali isecete na jednake delove, zatim se prelije margarinom, i pece se 20 minuta na 200 stepeni, gotove su kad požute. Preliv mora, da bude hladan, i preliva se tim prelivom vrela baklava, one plivaju u tom filu, ali posle upiju.

Savet

Odlina poslastica za Badnji dan i Boži. Sreno