

Orah baklava sa cokoladom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**tankih kora za baklavu
- **500 g**mlevenih oraha
- **1 kg**šecera
- **4**vanil šecera
- **100 g**maslaca
- **100 g**crne cokolade
- **1** šoljaseckanih oraha i suvog groža

Priprema

Pomešati orahe, mlevene orahe, suvo grože i vanil šecere. Dobro promešati. Dodati i otopljenu cokoladu. Uzeti jednu koru, premazati je sa malo otopljenog maslaca pa staviti drugu koru preko. Staviti po par kašika fila i urolati rolat. Tako uraditi sa svim korama. Staviti šefer sa 800ml vode da se kuva. Kuvati 10-15 minuta nakon što provri i ostaviti da se ohladi. Podmazati pleh maslacem pa poreati rolate i prelitи ako je preostalo maslaca. Peci u rerni na 200 stepeni dok ne porumeni. Kada su gotove iseci ih i prelitи hladnim sirupom i ostaviti da upiju preko noci. Onda služiti.

Savet