

Baklavice sa plazmom, cokoladom, lešnicima...



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** tankih kora za baklavu

Za fil:

- **200 g** mlevenih lešnika
- **100 g** sitno iseckanih oraha
- **150 g** mlevene plazme
- **150 g** cokolade

Za prelivanje korica:

- **250 g** rastopljenog maslaca

Sirup:

- **1 kg** šećera
- **800 ml** vode
- **1/2** limuna - sok

Priprema

U odgovarajućoj posudi sjediniti mlevene lešnike, sitno seckani orah, mlevenu plazmu i krupno mlevenu

cokoladu. Uzeti jednu koru za baklavu i raširiti je na radnoj površini. Na užoj strani kore, po dužini, staviti dve (pune) kašike fila.

vrsto zamotati koru u rolnicu i staviti je u pleh, za pečenje (ne podmazivati pleh). Tako uraditi i sa ostalim korama i filom. Poreane korice iseci na parcice (dužina parcica je po želji). Isecene kore prelitati rastopljenim, vrelin, maslacem i staviti da se peku, u prethodno zagrejanj rerni, na 160 stepeni.

Sirup: U dubljoj posudi staviti šećer, naliti vodom i staviti da se kuva. Od momenta ključanja kuvati sirup 10 minuta. Skloniti sa vatre i dodati sok od pola limuna. Ostaviti da se ohladi. Kada baklava dobro porumeni izvaditi je i prelitati hladnim sirupom. Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi, pa baklavu ostaviti, preko noci, u frižider. Narednog dana je poslužiti.

Savet