

Baklava sa cokoladom



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g tankih kora
- 100 g cokolade za kuvanje/mlecne
- 200 g oraha/lešnika/badema
- 250 g maslaca/margarina
- 1 kg šecera
- 1/2 l vode
- sok od pola limuna
- 1 kesica vanilin šecera

Priprema

Samleti orahe/lešnike (može peceni, a može i sveži), narendati cokoladu na sitno rende i sjediniti lepo.

Svaku koru preklopiti prema sebi i po ivici kore stavljati dve kašike mešavine cokolade i oraha/lesnika i uviti u malu rolnu.

Kada ste to završili i poredali u pleh, iseci na male parcice, potreban vam je baš oštar nož da se baklavice ne bi "spljeskale" dok ih pritiskate prilikom secenja.

Kad ste i to uradili, zalijte ih ravnomerno blago istopljenim maslacem/margarinom i pecite 10 minuta u prethodno ugrejanoj rerni na 220 stepeni, a zatim smanjite temperaturu na 150 stepeni, pecite dok se ne zarumene.

Za to vreme ukuvajte sirup - šerbet od šecera, vode, soka od limuna i vanilin šecera, ali samo da baci nekoliko kljuca.

Zaliti vruću baklavu vrućim šerbetom (ovo je jako važno) i kada se malo prohladi, okrenite baklavice i na drugu stranu da ravnomerno upiju.

Kombinacije su moguće. Ako volite jače ukuse moja preporuka je lešnik/maslac, blaža, ali takođe ukusna varijanta je orasi/margarin. Takođe, lepo ide i orasi/maslac. No, da ne smaram previše, sami se odlucite koja vam kombinacija najviše odgovara.