

## *Cigaret baklava sa cokoladom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** tankih kora za baklavu
- **100 g** mlevenih oraha
- **50 g** seckanih oraha
- **150 g** mlevenog plazma keksa
- **300 g** cokolade
- **1 kašicica** cimeta
- **250 g** margarina

#### **Za sirup:**

- **800 g** šecera
- **6 dl** vode
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1/2** limuna

### **Priprema**

U posudu staviti 100 g mlevenih oraha, 50 g seckanih oraha, 150 g mlevenog plazma keksa, 300 g rendane cokolade, 1 kašicicu cimeta i izmešati. Kod mene su bile jako tanke kore i u pakovanju od 500 g bilo ih je 23 komada. Uzeti 1 koru, presaviti je i posuti sa 3 kašike mešavine oraha, plazme i cokolade. Uviti u rolnicu, staviti u pleh. Tako uraditi sa svim korama i smesom od cokolade.

Iseci rolnice dužine 6 cm. Istopiti margarin i preliterati baklavu, da stane dok se rerna ne ugrije. Peci na 180 stepeni

25-30 minuta. Ostaviti da se ohladi.

Skuvati sirup. U posudu staviti šećer, vodu, vanilu i kuvati, od kad provri 4-5 minuta. Minut pred kraj dodati sok od limuna.

Vrućim sirupom preliti pečenu, ohlaenu baklavu i ostaviti da upije sirup.

### **Savet**