

Baklava sa orasima i cokoladom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora
- **400 g** mlevenih oraha
- **400 g** šecera
- **2 kesice** vanilinog šecera
- **1** limun
- **250 g** margarina
- **6 dl** vode
- **150 g** cokolade

Priprema

Tepsiju podmazati uljem. Stavite 2 kore, pa red mlevenih ili sitno seckanih oraha i rendanu cokoladu, sve dok ne potrošite sve sastojke. Nakon što zavšite re?anje, isecite je na kocke. Preko baklava narendati margarin. Nakon što isecete baklavu stavite je u prethodno zagrejanu rernu i pecite sve dok ne porumeni.

Za to vreme pripremite i sirup: u šerpu uspite 500 ml vode, vanilin šecer i šecer te u smesu sipajte sok od jednog limuna i rendanu koru istog. Nakon što sirup provri smanjite temperaturu ringle i ostavite još neko vreme dok se ne zgusne. Dobijenim sirupom lagano prelijte vrelu baklavu.

Savet